АЛЕКС КРАМЕР

СМЕСИ СПЕЦИЙ

МАГИЯ ВКУСА ПРЯНЫХ КОМБИНАЦИЙ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Хмели-Сунели, Гарам Масала, Карри… Эти названия сухих смесей знакомы многим: как профессиональным поварам, так и кулинарам любителям. Но лишь немногие из них умеют правильно сочетать и использовать эти удивительные ароматные композиции в приготовлении блюд. Владение этим навыком высоко ценится в кулинарии. Эта поваренная книга посвящена искусству по смешиванию специй и пряностей. После ее прочтения вы научитесь гармонировать специи, воспроизводить на своей кухне популярные и знаменитые смеси и создавать свои уникальные приправы. Шаг за шагом вы познаете искусство ароматного баланса специй и магию вкуса пряных комбинаций!

•

ПРЕДИСЛОВИЕ

В комбинации друг с другом специи способны сделать вкусной и аппетитной самую простую еду, а неудачные сочетания пряностей легко испортят даже блюдо высокой кухни.

Смеси специй и пряностей, которые иногда называют приправами, несомненно, являются важнейшими ингредиентами для создания потрясающих блюд. Они способны превратить обычную еду в невероятный по вкусу шедевр.

На сегодняшний день существует тысячи различных книг о специях, однако в них практически не упоминаются смеси. Эта книга посвящена различным аспектам и нюансам по приготовлению пряных комбинаций. В ней мы не будем детально разбирать специи и пряности, а лишь упомянем некоторые из них, делая весь упор на пряные комбинации.

Многие из начинающих поваров и кулинаров любителей знакомы с такой ситуацией: они следуют рецепту, используют свежие продукты и качественные ингредиенты, но, приготовленное ими блюдо, на вкус желает быть лучше. А вам знакома такая ситуация? Почему же зачастую мы придерживаемся четкому рецепту, строго следим за временем приготовления, а на вкус блюдо получается пресным и безвкусным? Мы начинаем анализировать весь процесс и понимаем, что сделали все правильно. Так почему же приготовленная нами еда получилась не такая как мы ожидали?

Ответ кроется в следующем: мы боимся и совершенно не

умеем использовать специи и пряности в нашей повседневной готовке. Я уверен, что у вас на кухне хранятся несколько, а, возможно, даже десятки специй и приправ. Так почему же вы не используете эти дары природы, чтобы приготовить поистине вкусное и полезное блюдо, а затем насладиться им?

В этой книге вы найдете решение проблем многих кулинаров. Здесь содержатся конкретные инструкции к познанию искусства смешивания специй и создание неповторимых, ароматных, пряных комбинаций, которые способны улучшить, подчеркнуть и придать невероятный вкус любому блюду.

Эта книга будет не менее полезна и тем, кто уверенно смешивает специи и умеет использовать их уникальное предназначение. Вы обязательно найдете новую для себя смесь и комбинацию пряностей, которую непременно будете добавлять в ваши любимые блюда.

ЧАСТЬ I. БАЗОВЫЕ ЗНАНИЯ.

ОБЩЕЕ ОЗНАКОМЛЕНИЕ

Практически все специи и пряности происходят от растений. Некоторые вобрали в себя все растение целиком, а другие лишь его отдельные части: цветы, корни, кору, листья, стебли или семена. Именно в них и скрыты все вкусовые и ароматические составляющие специй.

Свежеприготовленные пряности – слегка обжаренные на

сковороде, растолченные в ступке или размолотые в кофемолке в порошок – проявляют невероятный аромат как отдельно, так и в комбинациях.

Опытные кулинары никогда не покупают смеси и приправы в магазине. Они изготавливают их сами на своей кухне. И не важно простая ли эта смесь для маринования говядины и заправки для плова, или же устоявшиеся, универсальные, региональные смеси такие как Гарам Масала и Рас-Эль-Ханут, изготовленные в домашних условиях комбинации намного дешевле, ароматнее, а главное полезнее, чем те, которые представлены на магазинных прилавках.

Еще немаловажным преимуществом домашнего приготовления является тот факт, что вы можете сделать небольшое количество смеси, а не покупать целую упаковку приправы, которая будет храниться на вашей полке долгие месяцы, что только способствует выветриванию ароматов и потери насыщенного вкуса.

В этой книге вы найдете рецепты смесей со всего света. Вы научитесь создавать поистине невероятные кулинарные изыски, наполненные изобилием вкусов и ароматов различных кухонь мира.

Возможность комбинаций специй поистине бесконечна, а изобилие вкусов и ароматов от каждой приготовленной вами смеси позволит совершенствовать одно и то же блюдо бесконечное множество раз. Вы познакомитесь со множеством разнообразных сухих смесей и пряных паст начиная от самых популярных, заканчивая редкими комбинациями. Изучив материал, вы сможете играть ароматами и вкусами блюд как никогда ранее.

Имея на своей кухне необходимые специи и пряности вы с легкостью сможете изготовить любую из смесей, представленных здесь. В наше время большинство специй можно купить в любом магазине, однако некоторые придется поискать в специализированных лавках вашего города.

Я рекомендую использовать только цельные специи. Перед помолом, в большинстве случаев, следует немного подогреть семена или зерна специй. В этом случае выделяются эфирные масла, что значительно способствует усилению вкуса и аромата.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РАБОТЫ СО СМЕСЯМИ

Приготовление идеальной пряной смеси или пасты – процесс не трудный. И ниже я опишу различные приспособления, которые облегчат вам работу при создании пряных комбинаций.

Ступка с пестиком.

Она отлично подходит для смесей, которые требуют грубый или средний помол. Достаточно просто раздавить семена пестиком до нужного вам помола и смешать с другими компонентами смеси. Используйте ступку, чтобы подготовить специи к мелкому помолу или порошку. Сначала разотрите семена специй, гвоздику или корицу в ступке, а затем поместите их в кофемолку. Этот процесс поможет вам предотвратить неполный помол в кофемолке, так как далеко не каждый прибор

способен справиться с этой задачей и создать идеальный порошок. Без предварительной подготовки в кофемолке могут остаться кусочки неперемолотых специй. Также ступка незаменима для свежих ингредиентов таких как чили, имбирь, чеснок, лемонграсс и т.д, которые входят в состав пряных паст. Избегайте некачественных и деревянных ступок. Приобретите широкую каменную ступку, и она прослужит вам в течение многих лет.

Кофемолка (мельница, кухонный комбайн, блендер).

Эти инструменты незаменимы, когда смесь требует мелкого помола или порошка. Кроме того, кухонный комбайн пригодится вам для измельчения свежих ингредиентов с последующим смешиванием их с сухими компонентами пасты. Достаточно поместить нужную вам специю в кофемолку и перемолоть ее до необходимого состояния. Используйте конкретно взятую

кофемолку исключительно для специй. Ни в коем случае не следует использовать один и тот же прибор для перемола кофе, специй и других продуктов.

Толстостенная сковорода.

Во многих рецептах из этой книги требуется предварительный прогрев, а иногда даже прожарка зерен и семян. Как я уже писал выше, прогрев воздействует на раскрытие ароматов и выделению эфирных масел из специй. Этот процесс улучшает вкус самих специй и впоследствии приготовленного блюда в целом. В некоторых случаях возможно подогревать сразу несколько ингредиентов, в других специи подогреваются поэтапно. Необходимо помнить, что после подогрева семена и зерна следует выложить в отдельную посудину, иначе специи просто-напросто сгорят, так как сковорода, как вы понимаете, некоторое время сохраняет тепло даже после того как вы ее убрали с огня. Поэтому, как только вы почувствуете раскрывшийся аромат специй, сразу же переложите их в миску и остудите. Если в рецепте используется много цельных специй, которые нужно подогреть, то вам необходимо рассортировать их

по размеру. Вначале подогрейте все специи одного размера, затем преступайте к подогреву специй другого размера. Никогда не подогревайте семена и зерна разных размеров вместе, иначе вы рискуете либо передержать, либо не довести до готовности, а значит не раскрыть весь аромат специи. Также сковорода поможет вам обжаривать свежие ингредиенты для последующей закладки их в пасту.

Контейнеры для хранения.

Лучшим контейнером для хранения специй, пряных паст и смесей является стеклянная баночка с плотно закрывающей крышкой на бугельном замке. Вы можете приобрести как целый комплект таких баночек, так и купить по отдельности банки разного размера.

Терка для мускатного ореха.

Существует специальная миниатюрная терка, которая позволит вам натереть нужное количества мускатного ореха. Если у вас нет возможности приобрести специализированную терку для муската, вы можете использовать для этой цели привычную вам терку. Помимо мускатного ореха терка поможет вам моментально натереть цедру с цитрусовых, имбирь, чеснок и даже чили.

Нож и разделочная доска.

Нож для нарезания свежих ингредиентов должен быть всегда хорошо заточен. Я рекомендую для таких целей иметь два ножа: один небольшой, которым вы сможете без труда очистить имбирь, чеснок и лук, и широкий качественный шеф-нож, который поможет вам быстро нарезать свежие ингредиенты и нашинковать травы. Разделочная доска незаменима для всех действий и манипуляций с ножом.

Пресс для чеснока.

Он позволит вам быстро измельчить необходимое количество зубчиков чеснока.

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРЯНЫХ КОМБИНАЦИЙ.

Существует множество методов подготовки специй и дальнейшее приготовление смесей и паст. Выбор их зависит от конкретно взятой специи и свежего ингредиента. Но независимо

от этих методов цель всегда должна сводиться к одному – сохранение аромата и вкуса ингредиента в частности и приготовленной вами пряной комбинации в целом.

Поджаривание.

Этот процесс заключается в подогревании цельных семян и зерен специй в результате чего происходит раскрытие и усиление вкуса и аромата. Сковороду ставят на средний огонь, прогревают и закладывают в нее специи. В зависимости от размера специй прогрев длится от одной до трех минут. Для того, чтобы специи не подгорели их следует перемешивать, встряхивая сковороду. После этого специи выкладывают на поверхность тарелки или миски и дают им остыть. Как только они остыли, их измельчают в ступке или в кофемолке до нужного помола. В большинстве случаев специи прогревают на сухой сковороде. Однако, некоторые рецепты требуют прогрев специй непосредственно в горячем масле. Обычно это делается перед тем как добавить свежие ингредиенты или для ароматизации масла.

Измельчение в ступке и в кофемолке.

Большинство поваров и кулинаров хранят специи в цельном виде, поскольку именно так они сохраняют свой вкус и аромат в течение длительного времени в отличие от молотых специй. При добавлении специй в пряную комбинацию их, разумеется, необходимо измельчить. Нетвердые виды специй измельчают в каменных ступках, при этом добавляют их понемногу – две столовые ложки за один помол. Для эффективного измельчения следует круговыми движениями передвигать пестиком по

семенам. Кофемолка в свою очередь незаменима для измельчения более твердых видов специй и придание смеси порошковой консистенции. Свежие ингредиенты такие как имбирь, чеснок и перец чили легко поддаются измельчению все в той же ступке. Для более однородной пасты используйте кухонный комбайн при измельчении свежих ингредиентов. Чем меньше кусочки вы положите в комбайн, тем однороднее получится паста. Чтобы объединить все ингредиенты в однородную пасту, необходимо добавить немного растительного или оливкового масла.

Измельчение на терке.

Такие свежие ингредиенты как чеснок, имбирь и перец чили перед их закладкой в пасту измельчают на терке. Также терка незаменима для измельчения мускатного ореха и снятия цедры с цитрусовых.

Нарезка.

Этот метод используют для подготовки свежих ингредиентов для дальнейшего приготовления пасты. Он заключается в нарезки соломкой или небольшими кусочками для усиления аромата свежих специй таких как листья лайма, перец чили и лемонграсс. Листья лайма нарезают мелкой соломкой; перец чили разрезают вдоль на две части, удаляют ножом семена и произвольно нарезают; лемонграсс после удаления внешнего слоя нарезают кольцами. Помимо этих ингредиентов данным методом пользуются, чтобы подготовить различные травы к последующему приготовлению пасты.

Любая паста состоит из трех компонентов: пряная комбинация специй, свежие ингредиенты и жидкая составляющая (масло, сок, уксус, вода и т.д.).

Алгоритм создания пряных паст настолько же прост, как и для смесей специй.

Во-первых, следует подготовить все свежие ингредиенты: очистить, порезать или измельчить.

Во-вторых, объединить их со специями в миске, ступке или кофемолке, добавив при этом небольшое количество жидкости.

И, наконец, последним шагом будет придание пасте нужной консистенции.

ОБЩИЙ ОБЗОР ПО СМЕШИВАНИЮ СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ

Существует три основных способа смешивания специй:

Простое перемешивание ингредиентов в однородную смесь с использованием молотых и зерновых специй.

Измельчение специй в ступке, в мельнице или кофемолке и дальнейшее их перемешивание.

Подогревание специй на сухой сковороде, измельчение их и смешивание.

Далее на примере Китайской смеси из пяти специй я покажу как правильно ее приготовить. Этим алгоритмом можно пользоваться для изготовления любых сухих пряных комбинаций.

Для начала подготовьте все ингредиенты согласно рецепту: гвоздику, корицу, сычуаньский перец, бадьян и фенхель. Гвоздику

и бадьян поместите в ступку и слегка раздавите. Палочку корицы поломайте на 2-3 части. Разогрейте сковороду на среднем огне без добавления масла и поместите в нее слегка раздробленные звездочки бадьяна и разломанные части корицы. Интенсивно перемешивайте специи характерными движениями сковороды. Это необходимо для равномерного прогрева специй. Как только вы почувствуете раскрывшийся аромат, это будет означать, что специи подогреты. Затем их необходимо остудить, выложив на поверхность чашки или тарелки. В ту же сковороду положите раздробленную гвоздику, семена фенхеля и сычуаньский перец. Повторите весь процесс прогрева. Затем остудите прогретые специи. Дальнейшим вашим действием будет придание специям нужной консистенции. Так как китайская смесь Усянмянь требует мелкого помола, ступка нам не подойдет. Воспользуемся кофемолкой. Переложите специи в нее и превратите в мелкий порошок. Заключающим моментом будет правильное хранение смеси. Вам необходимо поместить смесь в контейнер для последующего хранения.

ПОКУПКА И ХРАНЕНИЕ СПЕЦИЙ

Ниже я дам вам несколько советов по покупке и хранению специй и их комбинаций.

В отличие от молотых специй цельные хранятся намного дольше. Поэтому старайтесь приобретать исключительно цельные. При необходимости вы всегда сможете размолоть их с помощью кофемолки, мельницы или ступки.

Хранить специи следует в плотно закрытом контейнере. Это необходимо для того, чтобы сохранить все ароматы от выветривания. Избегайте бумажную, целлофановую и пластиковую тару для хранения. Как я отмечал выше, стеклянная банка с бугельным замком – идеальное решение в пользу качественного хранения специй.

Старайтесь покупать специи в небольших порциях, если не уверены, что в ближайшие полгода употребите их. Намного лучше купить свежую специю, чем использовать ту, которая пролежала у вас на кухне больше года и потеряла все свои вкусы и ароматы.

Я настоятельно рекомендую покупать специи и пряности только в специализированных лавках и магазинах, желательно на развес. К сожалению, в наше время нельзя доверять большинству брендов, которые представлены на полках магазинов, супер и гипермаркетов. В большинстве своем специи, реализуемые в магазинах, содержат в себе различные добавки, глутаматы и другие вещества, которые не являются полезными как для здоровья, так и для самих специй. И конечно же не стоит приобретать специи на рынках и базарах, поскольку все специи в течение дня хранятся в открытом виде, а, следовательно, на них попадают пыль и бактерии. Помимо всего прочего они просто-напросто теряют свой вкус и аромат при таком хранении. Поэтому специализированные лавки специй и пряностей – это наилучший вариант для приобретения свежих, ароматных и полезных специй.

Хотя многие специи и пряности при правильном хранении могут прослужить вам несколько лет, я не рекомендую хранить их дольше одного года. В течение этого времени вкус и аромат выветриваются и теряются, специи тускнеют и не могут отдать блюду весь свой прежний аромат и по этой причине вы рискуете не получить тот вкус в готовом блюде, который ожидаете. Я обновляю свою коллекцию специй два раза в год: осенью и весной. Это необходимо делать, чтобы восполнить свою полку новыми ароматными пряностями, которые вознаградят вас в ваших кулинарных блюдах. И все же я хочу сделать акцент на том, что специи не портятся в течение многих-многих лет и вреда для здоровья они не приносят, но вот ценность такие специи, относительно вкуса и аромата, уже напрочь теряют.

Избегайте хранение вблизи печей и в местах попадания прямого солнечного света. Специи и пряности любят прохладное, сухое и темное место. Не забывайте об этом. Храните все свои специи и пряности при температуре не выше 20 °C.

Ни в коем случае не следует добавлять специи в сковороду или кастрюлю из того же контейнера, в котором они хранятся. Пар из кастрюли проникнет в контейнер и резко ухудшит качество специй. Используйте сухую ложку, которой можно зачерпнуть необходимое вам количество пряности.

Приучите себя добавлять отдельные специи или их смеси несколько раз за процесс приготовления. В зависимости от блюда необходимо добавлять смесь в самом начале приготовления, чтобы специи и пряности смешались с маслом и с его помощью обогатили главные компоненты будущего блюда. Затем необходимо добавлять смесь в середине приготовления. А далее следует довести блюдо до вкуса уже на поздней стадии готовки. Приучайте себя пробовать, пробовать и еще раз пробовать ваш будущий кулинарный шедевр. Эта привычка поможет вам проверять и оценивать баланс вкусов вашего блюда.

КРАТКИЙ ОБЗОР СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ

Специи можно добавлять, как отдельную частичку к блюду, а также как ингредиент к целой смеси, который будет играть ароматными и вкусовыми композициями наряду с другими компонентами.

Каждая отдельно взятая специя модифицирует смесь и приносит в нее новые нотки вкусов и ароматов. Всего лишь одна

пряность способна изменить всю смесь до неузнаваемости, добавив в нее новый колорит, а тем самым разнообразить ваше любимое блюдо.

Ниже я кратко опишу 35 самых популярных и чаще всего используемых в смесях специй и пряностей. Наверняка, вы знакомы с каждой из них, а возможно откроете для себя совершенно новую. Изучив ту или иную пряность, вы сможете приобрести ее и с легкостью приготовить понравившуюся вам смесь из этой книги или же создать свою собственную и неповторимую комбинацию к своему любимому блюду.

Помимо краткого обзора вы сможете ознакомиться с тем, какая специя гармонирует с другой и с какими продуктами она сочетается.

Изучив эту главу, вы познаете азы искусства смешивания специй и создания пряных комбинаций. Вы приобретете навыки дозирования и создания своих собственных уникальных смесей для мяса или овощей, для салатов или десертов, для шашлыка или гриля, курицы, рыбы и морепродуктов.

Конечно, это не означает что конкретно взятая специя не может сочетаться ни с чем другим: это приблизительный и упрощенный список. Но он поможет вам комбинировать специи и пряности друг с другом и создавать удачные, гармоничные и ароматные комбинации.

АНИС

Семена аниса придают блюду легкие и сладкие акценты. Для раскрытия аромата рекомендуется прогревать семена на сухой сковороде и только затем толочь в порошок. Анис в сочетании с укропом, фенхелем и кориандром идеален с рыбой, морепродуктами и птицей. Он улучшает вкус тушеного мяса, особенно говядины. Именно анис балансирует кислый сумах в сирийском Затаре и восполняет несладкий вкус в смеси Рас-Эль-Ханут. Анис в некоторых, даже редких, случаях возможно заменить фенхелем.

Сочетание Аниса:

Фрукты и овощи: яблоки, свекла, морковь, цитрусовые, корнеплоды, абрикосы, клюква, груши, ананас, гранат, картофель, репа, тыква.

Белковые продукты: свинина, говядина, дичь, рыба, морепродукты, зернобобовые (фасоль), сыры, курица, яйца, орехи.

Прочие продукты: напитки, чай, мед, лимонный сок, тесто.

Специи и пряности: укроп, фенхель, тмин, кориандр, бадьян, корица, имбирь, сельдерей, перец душистый, базилик, кардамон, перец кайенский, кинза, гвоздика, перец чили, зира, пажитник, чеснок, мята, мускатный орех, перец черный, кунжут, куркума.

БАДЬЯН

Бадьян имеет теплый, терпкий, сладкий, пряный аромат, схожий с солодкой, а его вкус похож на анисовый, но более яркий и с выраженной сладкой нотой. Для него характерны цветочные гаммы, сладковатый вкус и отдаленные оттенки гвоздики и горчицы. Является прекрасной составляющей китайской и вьетнамской кухни. Индийская и индонезийская кухня также использует эти удивительные ароматные звездочки. Он хорош со всеми видами птицы и дичи, в супах (незаменим во вьетнамском супе Фо Бо), различных соусах, тушеных блюдах и подливках. К сожалению, бадьян не популярен на Западе, но в восточной кухне он осел основательно. Чего стоит только знаменитая Китайская смесь пяти специй, в которой бадьян играет доминирующую роль!

Сочетание Бадьяна:

Фрукты и овощи: вишня, морковь, цитрусовые, груши, ананас, тыква, помидоры, слива, картофель, корнеплоды, свекла, капуста.

Белковые продукты: свинина, говядина, курица, птица (утка), дичь, рыба, морепродукты, орехи.

Прочие продукты: напитки, лимонный сок, мед, рыбный соус, соевый соус, тесто.

Специи и пряности: лук, чеснок, перец черный, гвоздика, фенхель, корица, мята, имбирь, лавровый лист, перец душистый, кардамон, базилик, перец чили, кинза,

кориандр, зира, мускатный орех, кунжут, перец сычуаньский.

БАЗИЛИК

Базилик является наиболее распространенной пряной травой в кулинарном мире. Вкус его можно описать как смесь перечного аниса и своеобразная терпкость мяты, слегка горьковатый со сладковатым оттенком, а его аромат пряно-сладкий, с нотками аниса и гвоздики. В западной кухне – неотъемлемый компонент многих соусов, особенно томатных. Отлично подходит для различных блюд из птицы, мяса, рыбы и морепродуктов. Как моноспеция, хороша в самом конце готовки блюда, так как вкус базилика быстро исчезает при длительной тепловой обработке.

Сочетание Базилика:

Фрукты и овощи: картофель, помидоры, баклажаны, кукуруза, кабачки, листовые овощи, оливки, персики, малина, зеленый лук, свекла, цитрусовые.

Белковые продукты: зернобобовые (фасоль, горох, пшеница), рыба, говядина, сыры, орехи, яйца, птица, морепродукты, свинина, баранина, телятина.

Прочие продукты: уксус, грибы, сливочное масло, томатные соуса, напитки, соевый соус.

Специи и пряности: розмарин, кинза, чабер, майоран, петрушка, кориандр, мята, эстрагон, чеснок, орегано, тимьян.

ГВОЗДИКА

Гвоздика является не просто сильной, а мощной специей. Всего лишь несколько бутонов достаточно, чтобы вознести блюдо до небес, а переборщив с ней вы получите горечь во всем блюде. Цельные бутоны дополняют ваш шедевр в тушеных блюдах и соусах, молотая гвоздика хороша в выпечке. Она отлично подчеркивает другие специи и создает баланс в таких смесях как Гарам Масала, Бахарат, Бербере, Китайская смесь пяти специй и многих других.

Сочетание Гвоздики:

Фрукты и овощи: горошек зеленый, капуста, картофель, морковь, перец болгарский, помидоры, редька, яблоки, свекла, цитрусовые, персики, ананас, тыква, кабачки, груша.

Белковые продукты: зернобобовые (гречка, овес, перловка, пшено, рис, фасоль), молоко, дичь, рыба (тушеная/вареная), колбасы, орехи, говядина, сыры, яйца, баранина, свинина, птица.

Прочие продукты: напитки, мед, лимонный сок, шоколад.

Специи и пряности: корица, имбирь, мускатный орех, лук, перец душистый, перец черный, кардамон, лавровый лист, перец чили, бадьян, кориандр, зира, тмин, укроп, базилик, чеснок, горчица, фенхель, ваниль.

ГОРЧИЦА

В отличие от большинства специй, горчица практически лишена запаха. Ее ароматические составляющие начинают активироваться, когда она вступает в контакт с различными жидкостями. Поэтому зачастую ее кладут в самом начале приготовления, раньше, чем все остальные специи и пряности. Она с легкостью взбодрит ваше блюдо и добавит пикантные ароматы в соусы и пряные комбинации. Коричневые и черные семена взаимозаменяемые в отличие от желтых. Семена горчицы дополняют все остальные специи в таких смесях как Панч Фарон, Карри, Самбар Масала и Рас-Эль-Ханут.

Сочетание Горчицы:

Фрукты и овощи: картофель, свекла, капуста, морковь, огурцы, помидоры, перец болгарский, редис.

Белковые продукты: дичь, рыба и морепродукты, говядина, сыры, птица, колбасы, кролик, орехи, зернобобовые (горох, фасоль, чечевица, гречка, рис), курица, свинина.

Прочие продукты: уксус, хлеб, мед, грибы, лимонный сок, соевый соус, напитки.

Специи и пряности: перцы (красный, черный, душистый, кайенский), корица, мускатный орех, гвоздика, кориандр, чеснок, анис, сельдерей, лук, лавровый лист, кардамон, кинза, зира, укроп, пажитник, имбирь, паприка, бадьян, куркума, фенхель,

петрушка.

ЗИРА (КУМИН)

Зира популярна в Индии, в регионах Ближнего Востока, в Юго-Восточной Азии, Северной Африке и Мексике. Она имеет сильный, пряно-сладкий аромат. Вкус ее слегка горьковатый, теплый и землянистый. Зира играет большую роль в таких смесях специй как Панч Фарон, Гарам Масала, Бахарат, Бербере, Каджун, Карри и Дукка. Хорошо сочетается с кориандром, в следствии чего на свет рождается удивительный вкус и аромат от этой комбинации двух пряностей.

Сочетание Зиры:

Фрукты и овощи: морковь, перец болгарский, редис, редька, свекла, яблоки, ананас, вишня, клубника, крыжовник, малина, цитрусовые, смородина, огурец, помидоры, капуста, кукуруза, баклажаны, картофель, тыква.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, гречка, рис, фасоль, чечевица), кефир, сметана, йогурт, говядина, орехи, птица (индейка), колбасы, яйца, морепродукты, сыры, курица, рыба, баранина, свинина, оленина.

Прочие продукты: сахар, лимонный сок, грибы.

Специи и пряности: кинза, чеснок, мята, лук, петрушка, перец душистый, анис, лавровый лист, кардамон, перец чили, перец

кайенский, кориандр, корица, гвоздика, укроп, пажитник, имбирь, горчица, мускатный орех, орегано, паприка, перец черный, тмин, куркума, кунжут.

ИМБИРЬ

Свежий имбирь богат своей насыщенностью, которая в большинстве случаев будет перебивать все остальные ароматы. Поэтому молотый имбирь как нельзя кстати подходит к сухим смесям специй, которые и представлены в данной книге. Молотый имбирь – это теплая специя, которая обладает острым, пряным, горячим, слегка фруктовым вкусом и ароматом.

Сочетание Имбиря:

Фрукты и овощи: горошек зеленый, морковь, огурцы, тыква, яблоки, виноград/изюм, гранат, клубника, крыжовник, бананы, зеленый лук, цитрусовые, свекла, брокколи, капуста, перец болгарский, картофель.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, манка, перловка, пшеница, пшено, рис, фасоль), молоко, сливки, кефир, сметана, йогурт, морепродукты, говядина, баранина, курица, птица (утка), яйца, рыба, орехи, свинина, колбасы.

Прочие продукты: конфеты, пирожные, печенье, напитки, шоколад, мед, лимонный сок, соевый соус, тесто.

Специи и пряности: перец душистый, анис, перец чили,

гвоздика, кориандр, тмин, фенхель, чеснок, мускатный орех, перец черный, лук, сельдерей, кардамон, корица, зира, укроп, горчица, паприка, кунжут, бадьян, куркума.

КАРДАМОН

Кардамон имеет теплый, сладкий аромат с нежными цитрусовыми и цветочными нотами, дополняющими освежающим оттенком эвкалипта. Как одна из самых востребованных специй в

индийской кухне, так и в других мировых, кардамон обеспечивает ароматизацию многих блюд. И неважно для мяса или для выпечки – он справится с любым блюдом. И конечно же он нашел свое применение в различных смесях специй. Кардамон является важным элементом в Карри, Гарам Масала, Бербере, Рас-Эль-Ханут, Бахарат и многих других.

Сочетание Кардамона:

Фрукты и овощи: картофель и другие корнеплоды, перец болгарский, редис, редька, тыква, ананас, виноград/изюм, вишня, груша, цитрусовые, слива, смородина, финик, бананы, яблоки, помидоры.

Белковые продукты: зернобобовые (пшеница, рис, фасоль, чечевица), молоко, сливки, сыр, творог, йогурт, жареная рыба, орехи, яйца, все виды мяса.

Прочие продукты: сахар, конфеты, пирожные, печенье, мороженое, напитки, шоколад, хлеб, лимонный сок, тесто.

Специи и пряности: корица, кориандр, имбирь, перец душистый, анис, лавровый лист, тмин, зира, перец чили, мята, гвоздика, фенхель, мускатный орех, паприка, перец черный, бадьян, куркума.

КИНЗА

Внешне кинза схожа с листьями петрушки, и иногда ее даже называют «китайская петрушка». Однако, вкус и аромат у этих двух трав абсолютно разный. Касательно вкуса, многие обожают эту полезную зелень, а другие испытывают к ней чуть ли не отвращение, сравнивая вкус кинзы с мылом. Сушеная кинза отлично подходит для добавления в блюдо в самые последние минуты приготовления.

Сочетание Кинзы:

Фрукты и овощи: морковь, кукуруза, листья салата, огурец, баклажаны, картофель, помидоры, зеленый лук, цитрусовые.

Белковые продукты: зернобобовые (фасоль, чечевица), говядина, сыры, курица, птица (утка), яйца, рыба, морепродукты, баранина, свинина, орехи.

Прочие продукты: рыбный и соевый соусы.

Специи и пряности: лук, базилик, перец кайенский, перец чили, кориандр, тмин, фенхель, чеснок, имбирь, майоран, мята, орегано, паприка, петрушка, куркума.

КОРИАНДР

Кориандр лучше всего использовать в качестве зерен, нежели молотым. Спелые зерна имеют теплый, ореховый, немного древесный аромат и сладкий, чуть терпкий вкус, с цитрусовыми нотками. Цельные семена кориандра почти всегда прогревают на сухой сковороде перед закладкой в блюдо. Исключением является выпечка и десерты – в этом случае они не нуждаются в прогреве. Кориандр является отличной моноспецией, которая сочетается со многими пряностями. Эта специя является главнейшим компонентом всех видов порошка Карри. Практически все ближневосточные и африканские смеси также основаны на этой пряности (Дукка, Ариса, Рас-Эль-Ханут и прочие).

Сочетание Кориандра:

Фрукты и овощи: картофель, перец болгарский, свекла, цитрусовые, кукуруза, помидоры, яблоки, морковь, груша, слива, тыква.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, манка, чечевица, фасоль), кефир, сметана, йогурт, свинина, жареная рыба, говядина, орехи, колбасы, дичь, птица (утка), морепродукты, курица, баранина.

Прочие продукты: грибы, лимонный сок, тесто.

Специи и пряности: перец чили, тмин, кинза, фенхель, чеснок, орегано, перец черный, мята, петрушка, лук, гвоздика, анис,

лавровый лист, зира, кардамон, перец душистый, корица, укроп, пажитник, имбирь, горчица, паприка, мускатный орех, кунжут, куркума.

КОРИЦА

Теплый, сладкий, древесный и терпкий аромат корицы знаком каждому. Вкус теплый, с оттенками гвоздики и цитрусовыми нотками. Многие ошибочно полагают, что корица нашла свое применение лишь в сладких блюдах и десертах. И только опытные кулинары применяют ее в мясных и овощных блюдах, в напитках, рагу и даже в супах. Корица является неотъемлемым компонентом таких смесей как Рас-Эль-Ханут, Китайская смесь из пяти специй, Гарам Масала, Бесар, Бахарат, Карри, Бербере, Арисса и многих других.

Сочетание Корицы:

Фрукты и овощи: капуста, картофель, перец болгарский, редис, свекла, яблоки, тыква, огурец, слива, кабачки, помидоры, цитрусовые, груша.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, гречка, рис, фасоль, чечевица), молоко, сливки, дичь, орехи, говядина, баранина, курица, птица (утка), свинина.

Прочие продукты: конфеты, пирожные, печенье, мороженое, напитки, шоколад, мед, тесто.

Специи и пряности: перец душистый, кардамон, перец чили, имбирь, мускатный орех, ваниль, сельдерей, лук, перец

кайенский, анис, тмин, гвоздика, кориандр, зира, укроп, чеснок, лавровый лист, горчица, паприка, перец черный, кунжут, перец сычуаньский, бадьян, куркума.

КУНЖУТ

Согласно многим источникам кунжут считается самым старым ингредиентом из которого начали получать масло. Кунжут не является ароматической специей и раскрывает свой истинный вкус и аромат после того как его поджарить на сухой сковороде. Он далеко не самый востребованный компонент в смесях, однако он играет огромную роль в раскрытии ароматов других специй и пряностей, входящих в конкретную смесь специй. Он является отличной моноспеций в овощных блюдах, хлебе, салатах, рисе и лапше. Кунжут популярен в качестве простой присыпке, особенно в блюдах фастфуда. Японская смесь Гомасио (которая не будет описана в данной книге, поскольку она проста: в нее входит кунжут и морская соль) хорошо зарекомендовала себя в японской кухне. Белые семена нашли свое применение в западной кухне, в то время как черные семена популярны в азиатской. Ну и раз эта книга посвящена смесям специй, вы, наверняка, оцените кунжут в таких комбинациях как Шичими Тогараши и Затар, в которых его семена играют важную роль.

Сочетание Кунжута:

Фрукты и овощи: бананы, цитрусовые, баклажаны, корнеплоды, брокколи, капуста, морковь, перец болгарский, помидоры, лист салата, зеленый лук, кабачок.

Белковые продукты: зернобобовые (фасоль, горох, рис), орехи, дичь, птица, рыба, морепродукты, курица.

Прочие продукты: макаронные изделия, хлеб, уксус, грибы, мед, сахар, соевый соус, лимонный сок.

Специи и пряности: корица, чеснок, имбирь, горчица, лук, перец черный, розмарин, тимьян, перец душистый, кардамон, перец чили, гвоздика, кориандр, мускатный орех, орегано, парика, сумах, тимьян.

КУРКУМА

Молотая куркума имеет сложный древесный аромат с цветочными и цитрусовыми оттенками, и теплый, слегка горький и терпкий привкус. Ценится своими вкусовыми гаммами и в качестве природного красителя. Она способна окрасить абсолютно любое блюдо и именно она дает незабываемый желтый цвет многим пряным смесям. Куркума хороша в комбинациях с другими специями, нежели сама по себе. Она нашла себя как важный ингредиент индийского Карри, Рас-Эль-Ханут и некоторых видов индийских масал.

Сочетание Куркумы:

Фрукты и овощи: капуста, морковь, помидоры, свекла, перец болгарский, картофель, корнеплоды, баклажаны.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, гречка, манка, овес, перловка, пшено, рис, фасоль, чечевица), молоко, сливки, кефир, сметана, йогурт, сыр, творог, орехи, курица, яйца, рыба, морепродукты, баранина, птица.

Прочие продукты: конфеты, пирожные, печенье, лимонный сок.

Специи и пряности: лук, кардамон, перец чили, кинза, корица, гвоздика, кориандр, зира, укроп, пажитник, чеснок, имбирь, горчица, паприка, петрушка, перец черный, сельдерей.

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ

Именно эта пряность придает неповторимый аромат (сладкий, терпкий, бальзамический, с нотками мускатного ореха) во многих бульонах, супах и соусах. Лавровый лист содержит в себе сбалансированный вкус горечи, которым восхищаются многие повара. Дозировка для каждого блюда индивидуальна. Но несомненно его добавляют в умеренном количестве. Он схож с душистым перцем, поскольку эти две специи отдают свой вкус и аромат довольно долго, поэтому лавровый лист лучше всего добавлять в начале варки или тушения. Эта пряность входит в некоторые смеси специй, однако, наибольшую известность он принес Букету Гарни.

Сочетание Лаврового листа:

Фрукты и овощи: капуста, морковь, цитрусовые, огурцы, картофель, помидоры.

Белковые продукты: баранина, дичь, говядина, рыба, морепродукты, зернобобовые (горох, фасоль, рис, чечевица), курица, свинина.

Прочие продукты: грибы, томатные соусы.

Специи и пряности: сельдерей, лук, гвоздика, базилик, перец кайенский, перец красный, фенхель, перец душистый, чеснок, майоран, орегано, паприка, петрушка, перец черный, розмарин, шалфей, чабер, тимьян.

МАЙОРАН

Тонкий аромат этой специи знаком немногим. Майоран является близким родственником орегано. Хорошо подходит к жирным блюдам (свинина и утка). Он наподобие тмина характеризуется созданием баланса в травянистых смесях. Превосходно гармонирует с розмарином, шалфеем, чабром, тимьяном и, конечно же, с орегано. Дукка яркий пример использования этой пряности в смесях.

Сочетание Майорана:

Фрукты и овощи: картофель, помидоры, яблоки, абрикосы,

свекла, капуста, морковь, вишня, баклажаны, цитрусовые, перец болгарский, тыква.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, фасоль), рыба, морепродукты, сыры, курица, яйца, колбасы, птица, свинина.

Прочие продукты: грибы, томатные соуса.

Специи и пряности: сельдерей, лавровый лист, лук, чеснок, мускатный орех, орегано, петрушка, чабер, тимьян, перец черный, розмарин, шалфей.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

Никогда не покупайте молотый мускатный орех, чтобы заменить цельным. Лучше приобретите специальную терку для муската и при помощи ее дробите орех: молотый мускат в кратчайшие сроки теряет свой аромат и становится безвкусным. Цельный орех богат свежим теплым ароматом, а вкус его немного горьковат, с гвоздичными и древесными нотками. Мускатный орех входит в состав большинства десертов и приносит особый акцент многим индийским и ближневосточным смесям, таким как Кашмирский Масала и Бахарат.

Сочетание Мускатного ореха:

Фрукты и овощи: картофель, огурцы, помидоры, редис, редька, свекла, яблоки, бананы, капуста, морковь, зеленый фасоль, персики, тыква.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, манка, пшеница, фасоль), молоко, сливки, рыба, морепродукты, сыры, яйца, колбасы, телятина, курица, баранина, орехи.

Прочие продукты: сахар, конфеты, пирожное, печенье, макаронные изделия, мед, лимонный сок, тесто, грибы, напитки.

Специи и пряности: перец душистый, корица, тмин, лук, кардамон, гвоздика, кориандр, зира, чеснок, имбирь, перец черный, тимьян.

МЯТА

Вкус мяты можно описать так: освежающий, приятно-терпкий, с нотками лимона, сладко-острый, со свежим прохладным послевкусием. Мята хорошо дополняет практически все блюда из мяса (свинина, курица, баранина, телятина), овощные и фруктовые, десертные, рагу, супы, салаты и напитки.

Сочетание Мяты:

Фрукты и овощи: тыква, дыня, малина, цитрусовые, морковь, помидоры, баклажаны, яблоки, огурец, картофель, ананас, клубника, арбуз, зеленый лук.

Белковые продукты: рыба, морепродукты, птица, йогурт, дичь, говядина, орехи, зернобобовые (фасоль, горох, чечевица), курица, сыры, баранина, свинина, телятина.

Прочие продукты: сахар, шоколад, рыбный соус, лимонный

сок, напитки, уксус.

Специи и пряности: базилик, кинза, кориандр, фенхель, чеснок, петрушка, лук, кардамон, перец красный, корица, гвоздика, зира, укроп, пажитник, имбирь, сумах, майоран, орегано, паприка, перец черный, тимьян.

ОРЕГАНО

Орегано присущ приятный, тонкий запах и пряный, горьковатый вкус. Эта пряность несет в себе невероятные ароматы независимо от греческой, турецкой или мексиканской природы происхождения. И такая смесь специй как Затар является тому подтверждением. Орегано – фаворит в итальянских пряных комбинациях.

Сочетание Орегано:

Фрукты и овощи: помидоры, баклажаны, перец болгарский, морковь, картофель, кабачки, оливки.

Белковые продукты: баранина, курица, говядина, зернобобовые (фасоль), сыры, орехи, птица, морепродукты, телятина, яйца, рыба, свинина, колбасы.

Прочие продукты: грибы, макаронные изделия, лимонный сок, тесто, томатные соуса.

Специи и пряности: базилик, корица, тмин, укроп, чеснок, петрушка, тимьян, шалфей, сельдерей, лук, лавровый лист, перец кайенский, перец красный, тмин, горчица, паприка.

ПАЖИТНИК

Для многих эта специя незнакома, однако она является главнейшим компонентом в таких смесях как Карри, вариациях Самбар Масала, Панч Фарон и Бербере. Обладая приятным легким кленовым ароматом пажитник при переборе начнет источать горечь наподобие сгоревшего сахара. Но при правильной дозировке он будет излучать орехово-кленовые ароматы. Для уменьшения горечи семена пажитника прогревают на сухой сковороде и затем измельчают.

Сочетание Пажитника:

Фрукты и овощи: картофель, горошек зеленый, помидоры, свекла, тыква, морковь, капуста, баклажаны, зеленая фасоль, репа, перец болгарский.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, манка, овес, перловка, рис, пшено, фасоль, чечевица), дичь, птица, курица, говядина, рыба, орехи, морепродукты, сыры, баранина.

Прочие продукты: лимонный сок.

Специи и пряности: перец душистый, кардамон, тмин, корица, имбирь, лук, анис, лавровый лист, перец чили, перец кайенский,

кинза, гвоздика, кориандр, зира, фенхель, чеснок, горчица, мускатный орех, паприка, перец черный, кунжут, бадьян, куркума.

ПАПРИКА

Сладкая паприка играет большую роль в смесях, балансируя своим вкусом и ароматом острые нотки перцев. Помимо вкусовых оттенков, паприка придает блюду яркий цвет. Она имеет довольно сдержанный деликатный аромат, в некоторых случаях даже аромат карамельных нот. На вкус она варьируется от сладкого до слегка жгучего, с острыми оттенками. Обладает характерной особенностью подгорать, при этом вкус становится горьким и портит все блюдо. По этой причине при добавлении паприки во время приготовления не рекомендуется класть ее на горячую сухую сковороду или в перегретое масло.

Сочетание Парики:

Фрукты и овощи: сочетается с очень большим количеством овощей.

Белковые продукты: курица, говядина, телятина, сыры, йогурт, птица (утка), яйца, баранина, свинина, колбасы, зернобобовые.

Прочие продукты: грибы, лимонный сок, томатные соуса, макаронные изделия.

Специи и пряности: лук, сельдерей, перец душистый, тмин,

базилик, кардамон, зира, чеснок, имбирь, орегано, петрушка, перец черный, розмарин, тимьян, куркума, гвоздика, шалфей.

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ

Родом из Центральной Америки этот вид перца кроет в себе вкусы и ароматы корицы, мускатного ореха, гвоздики и черного перца как одна единая специя. Несравнимый поток вкусов и ароматов оправдывает его название (англ. Allspice). Пряность довольно сильная, придает блюдам аромат и меняет их вкус. Поэтому пользоваться им следует осторожно. Несмотря на это, он медленно отдает свой аромат жидким блюдам. Душистый перец является неотъемлемой частью таких смесей как Бахарат и Бербере. Так же его используют в различных пряных комбинациях в ямайской и карибской кухне.

Сочетание Душистого перца:

Фрукты и овощи: горошек зеленый, морковь, перец болгарский, помидоры, свекла, яблоки, капуста, тыква, баклажаны, кабачки, картофель.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, гречка, овес, перловка), рыба, морепродукты, дичь, орехи, птица (индейка), говядина, курица, яйца.

Прочие продукты: мед, напитки, лимонный сок, тесто.

Специи и пряности: кардамон, корица, имбирь, мускатный орех, лук, перец кайенский, перец красный, гвоздика, кориандр, лавровый лист, тмин, чеснок, горчица, перец черный, розмарин,

тимьян, майоран.

ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ ЧИЛИ

Чили – это неотъемлемая часть большинства смесей. Нет ни одной специи, которая бы могла похвастаться изобилием видов. Будь то Птичий глаз или кайенский перец, любой вид из этого семейства найдет достойное применение на любой кухне.

Сочетание Красного перца чили:

Фрукты и овощи: горошек зеленый, картофель, морковь, помидоры, свекла, тыква, редька, яблоки, бананы, цитрусовые, кукуруза, огурцы.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, гречка, манка, овес, пшеница, рис, фасоль), сыры, говядина, птица, морепродукты, курица, яйца, рыба.

Прочие продукты: шоколад, грибы, рыбный соус, лимонный сок, соевый соус.

Специи и пряности: кинза, корица, тмин, базилик, чеснок, имбирь, орегано, лук, лавровый лист, кориандр, паприка, петрушка, тимьян.

ПЕРЕЦ СЫЧУАНЬСКИЙ

Этот перец очень ароматный, насыщенный, с древесными терпкими цитрусовыми нотами. В избытке приводит к онемению во рту. Если вы полагаете, что его единственное предназначение – быть компонентом Китайской смеси из пяти специй – то это большое заблуждение. На его родине, в Китае, эта специя почитается как никакая другая. Она входит в состав многих блюд, начиная от соусов и подливок, заканчивая десертами и напитками. Популярен этот перец в блюдах, богатых жирным мясом (свинина и утка) и рыбой. Помимо Китая, эта специя используется и в Японии (смесь специй Шичими Тогараши).

Сочетание Сычуаньского перца:

Фрукты и овощи: баклажаны, зеленая фасоль, зеленый лук.

Белковые продукты: говядина, курица, баранина, свинина, птица (утка), зернобобовые (фасоль), яйца.

Прочие продукты: грибы, лимонный сок, кунжутное масло, соевый соус.

Специи и пряности: лук, перец душистый, лавровый лист, перец чили, гвоздика, кориандр, укроп, чеснок, имбирь, паприка, петрушка, перец черный, розмарин, шалфей, кунжут, бадьян, тимьян, анис.

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ

Казалось бы, эта специя нашла свое применение в каждой семье из того или иного уголка нашей планеты. Но, к сожалению, эту специю подделывают достаточно часто. Настоящий и качественный черный перец на самом деле стоит дорого. Он имеет теплый терпкий аромат и такой же вкус. Несомненно, стоит приобретать только цельные горошины перца, чтобы впоследствии измельчить его перед добавлением в блюдо. Эта специя является универсальной и легче описать те смеси, в которые она не входит, чем описывать те, которые эта специя дополняет.

Белый перец. Этот вид перца получают путем удаления внешней оболочки. Простыми словами белый перец – это тот же черный, с которого была удалена внешняя часть. По вкусу он менее острый, а по запаху – более ароматней.

Зеленый перец. Эти зеленые горошинки являются недозрелыми ягодами того же черного перца. Он обладает пикантным свежим ароматом и приятной остротой. Хорош в соусах и колбасах.

Розовый перец. В отличие от черного, белого и зеленого перцев, розовый даже и не относится к перцам как таковым. Однако, упомянуть о нем следует. Отличительной его чертой является баланс острого и сладкого. Аромат фруктовый, с сосновыми нотками. Обладая пикантным вкусом, розовый перец хорошо зарекомендовал себя с такими деликатными продуктами как рыба и оленина, а также дробленный розовый перец идет в качестве присыпки к десертам, например, мороженому.

Сочетание Черного перца:

Перец черный сочетается и гармонирует практически со всеми овощами, фруктами и белковыми продуктами.

Специи и пряности: перец душистый, корица, имбирь, базилик, тмин, кардамон, перец чили, гвоздика, кориандр, зира, фенхель, пажитник, чеснок, майоран, орегано, паприка, петрушка, розмарин, шалфей, чабер, тимьян, куркума.

ПЕТРУШКА

Сушеная петрушка очень хорошо сохраняет свой пряный аромат с легкими оттенками аниса и лимона. Благодаря пикантному, травянистому, с легкой перчинкой вкусу, она зарекомендовала себя практически во всех кухнях мира, а самой популярной смесью, в которую входит петрушка, является знаменитый Букет Гарни. Но это далеко не единственная смесь, которую она дополняет.

Сочетание Петрушки:

Фрукты и овощи: картофель, огурцы, помидоры, зеленый лук, морковь, баклажаны, листья салата, кабачки, цитрусовые.

Белковые продукты: зернобобовые (рис, фасоль, горох, чечевица, крупы), говядина, рыба, морепродукты, птица, сыры, курица, яйца, дичь, баранина, свинина, колбасы, телятина.

Прочие продукты: грибы, макаронные изделия, лимонный сок.

Специи и пряности: базилик, лавровый лист, укроп, чеснок, лук, орегано, тимьян, перец кайенский, кориандр, тмин, фенхель, мята, перец черный, перец красный, паприка, шалфей, майоран, розмарин, сумах.

РОЗМАРИН

Розмарин в сочетании с чесноком является отличным дополнением к говядине и баранины. Древесно-вяжущий сосновый аромат этой пряности превосходно дополняет, улучшает и подчеркивает эти виды мяса. Обладая стойкостью к термической обработке, розмарин незаменим для жареного мяса и гриля, а также он хорош в маринадах для них. Оленина, паштеты, различные закуски – это далеко не полный список с чем можно использовать эту чудесную пряность. Являясь неотъемлемой частью Прованских трав розмарин играет балансом ароматов с такими пряностями как орегано, шалфей, чабер и тимьян. Из-за своего величия он всегда доминирует и угнетает своим ароматом другие пряности, поэтому его следует дозировать с осторожностью иначе вы рискуете заглушить не только вкус и аромат используемых с ним специй, но и всего блюда в целом.

Сочетание Розмарина:

Фрукты и овощи: цитрусовые, картофель, помидоры, яблоки, морковь, баклажаны, кабачки, зеленая фасоль, абрикосы, капуста, кукуруза, оливки.

Белковые продукты: баранина, дичь, говядина, оленина, рыба (лосось, тунец), морепродукты, зернобобовые (фасоль, горох, чечевица), сыры, орехи, птица, курица, яйца, свинина, кролик.

Прочие продукты: сахар, грибы, уксус, мед, лимонный сок, тесто.

Специи и пряности: базилик, чеснок, укроп, лук, орегано, петрушка, шалфей, тмин, сельдерей, лавровый лист, майоран, чабер, тимьян, мята.

СЕЛЬДЕРЕЙ

Он чаще всего служит добавкой в супах и салатах. По содержанию питательных веществ и вкусовым качествам он является наиболее ценной овощной культурой – листья содержат аскорбиновую кислоту, каротин, витамины и даже противоязвенные вещества. Сушеный сельдерей сохраняет свой аромат и обладает специфичным приятным запахом и пикантным, слегка горьковатым, вкусом.

Сочетание Сельдерея:

Фрукты и овощи: картофель, огурец, капуста, помидоры.

Белковые продукты: зернобобовые (фасоль, рис), курица, сыры, рыба.

Прочие продукты: грибы, соевый соус.

Специи и пряности: кинза, гвоздика, зира, перец черный, куркума, горчица, имбирь, петрушка.

СУМАХ

Сумах кроет в себе чистый фруктовый аромат, с приторным цитрусовым запахом и терпким фруктовым вкусом с легкой кислинкой. Способен заменить лимонный сок или иную кислотную среду для многих блюд, маринадов и соусов. Он особо популярен на Ближнем Востоке: в Турции, Ливане, Иране и Ираке. Вы можете попробовать посыпать сумахом лук и подать его к шашлыку. Он очень популярен в блюдах для гриля, будь то мясо, курица или рыба. Сумах является неотъемлемой частью смеси Затар.

Сочетание Сумаха:

Фрукты и овощи: авокадо, морковь, огурцы, баклажаны, перец болгарский, картофель, помидоры, кабачки, лист салата.

Белковые продукты: зернобобовые (фасоль, горох, чечевица), орехи, йогурт, говядина, курица, рыба, морепродукты, баранина.

Прочие продукты: лимонный сок.

Специи и пряности: лук, перец душистый, перец чили, кориандр, зира, чеснок, имбирь, мята, орегано, паприка, петрушка, перец черный, кунжут, розмарин, тимьян.

ТИМЬЯН

Тимьян является одной из самых старых пряностей и одной из самых востребованных трав в европейской, североамериканской и ближневосточной кухне. Его аромат содержит теплые пряные нотки, с оттенками сосны, цитрусовыми и мяты. Вкус пряный, с нотками гвоздики и мяты. Входит в состав многих смесей: Букет Гарни, Прованские травы, Каджун, Затар.

Сочетание Тимьяна:

Фрукты и овощи: картофель, морковь, цитрусовые, помидоры, бананы, перец болгарский, кукуруза, огурцы, баклажаны, зеленая фасоль, капуста.

Белковые продукты: говядина, рыба, морепродукты, сыры, орехи, птица (индейка), зернобобовые (горох, фасоль), курица, яйца, баранина, кролик, колбасы, телятина.

Прочие продукты: грибы, мед, напитки.

Специи и пряности: базилик, лавровый лист, укроп, мята, лук, орегано, петрушка, чеснок, майоран, горчица, розмарин, шалфей, чабер, перец душистый, перец чили, гвоздика, мускатный орех, паприка.

ТМИН

Как одна из старейших специй в мире, она играет огромную роль во многих композициях. Именно тмин способен связать все остальные специи между собой. Он обладает горьковатым, но теплым вкусом, который сочетает в себе ароматы укропа, аниса и пикантную ореховую ноту.

По сей день существует путаница между тмином и зирой. Вы сможете избежать ее, сравнив на вкус обе специи. Купите тмин и зиру и разгрызите сначала семя тмина, а затем зиры. Тмин является более насыщенной специей, чем зира, относительно вкуса. Зира же напротив более нежная на вкус, но аромат у нее намного едкий.

Тмин способен ослабить чрезмерную насыщенность той или иной пряности. Его используют как один из главных компонентов в таких смесях как Рас-Эль-Ханут и Арисса.

Сочетание Тмина:

Фрукты и овощи: капуста, картофель, свекла, яблоки, морковь, огурцы, помидоры, репа.

Белковые продукты: зернобобовые (пшеница, рис), кефир, сметана, йогурт, сыры творог, рыба, морепродукты, колбасы, бекон, говядина, птица (утка), яйца, свинина.

Прочие продукты: хлеб, мед, лимонный сок, тесто, грибы,

напитки.

Специи и пряности: укроп, фенхель, чеснок, лук, орегано, сельдерей, гвоздика, кардамон, корица, кориандр, зира, горчица, ягоды можжевельника, паприка, перец черный, петрушка, тимьян, куркума, мускатный орех.

ФЕНХЕЛЬ

Семена фенхеля имеют свежий анисовый аромат и слегка горьковаты на вкус, однако после прожарки на сухой сковороде раскрываются и несут сладкий привкус независимо от того отдельно использованы или же в составе смеси. Главная его задача – доминирование над другими вкусами и создание вкусовых балансов. Улучшать вкусовые составляющие рыбы и морепродуктов, казалось бы, лучшее достоинство фенхеля. Но это не так. Фенхель так же хорошо себя преподносит в колбасах, свиных блюдах, блюдах из капусты и томатов, в маринадах. Он превосходен в гармонии с гвоздикой, корицей, зирой, кориандром, кардамоном, пажитником, горчицей, имбирем и чили. Вы с достоинством оцените его значимость в таких смесях как Кашмирский Карри, Панч Фарон, Китайская смесь из пяти специй, некоторых вариациях Гарам Масала и Бесар.

Сочетание Фенхеля:

Фрукты и овощи: капуста, огурцы, редька, вишня, гранат,

груша, клубника, цитрусовые, слива, яблоки, баклажаны, оливки, картофель, помидоры, свекла, морковь, кабачки, зеленый лук.

Белковые продукты: кефир, сметана, йогурт, свинина, рыба, зернобобовые (фасоль, горох, чечевица, рис), сыры, колбасы, морепродукты, телятина, курица, птица (утка), баранина.

Прочие продукты: сахар, грибы, лимонный сок, тесто.

Специи и пряности: анис, базилик, кинза, укроп, чеснок, лук, орегано, петрушка, тимьян, сельдерей, кардамон, перец кайенский, корица, гвоздика, кориандр, тмин, пажитник, имбирь, мята, горчица, перец черный, куркума, лавровый лист, зира, имбирь, паприка, перец красный, розмарин, перец сычуаньский.

ЧАБЕР

Эта пряность чем-то напоминает тимьян, но с более выраженными перечными и горькими нотами. Хорош в маринадах и рагу, с жирными видами мяса, в тушеных блюдах и даже гриле. Чабер отлично дополняет жареную рыбу. К сожалению, многие повара недооценивают важность чабра в смесях специях. Однако, он является неотъемлемой составляющей Прованских трав.

Сочетание Чабра:

Фрукты и овощи: огурцы, свекла, капуста, картофель, помидоры, болгарский перец.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, фасоль, чечевица),

рыба, морепродукты, колбасы, курица, свинина, баранина, говядина, телятина, сыры, яйца, кролик.

Прочие продукты: уксус.

Специи и пряности: лавровый лист, базилик, петрушка, шалфей, тимьян, паприка, розмарин, зира, эстрагон, чеснок, майоран, орегано, мята.

ЧЕСНОК

Чеснок – это важный компонент многих блюд, и мы все знакомы с этим властным ароматом. Сочетается практически со всеми продуктами, специями и пряностями. Свежий чеснок хорош в пастах, соусах и маринадах. Гранулированный и молотый – фаворит в сухих пряных комбинациях, а именно им и посвящена эта книга.

Сочетание Чеснока:

Фрукты и овощи: капуста, морковь, баклажаны, перец болгарский, картофель, помидоры, кабачки.

Белковые продукты: зернобобовые (горох, рис, фасоль, чечевица), баранина, курица, дичь, говядина, рыба, морепродукты, сыры, яйца, свинина, колбасы.

Прочие продукты: грибы, мед, соевый соус, лимонный сок.

Специи и пряности: сельдерей, лук, базилик, лавровый лист, перец кайенский, зира, имбирь, орегано, петрушка, перец красный, розмарин, тимьян.

ШАЛФЕЙ

Шалфей является одной из самых ароматических пряностей средиземноморья с теплым, остро-сладким ароматом и свежим, приторным, даже лекарственным вкусом. Его аромат невозможно спутать с другим, потому что он знаком практически всем. К слову, он ценился за лечебные свойства многие века, прежде чем стал кулинарным изыском в мире пряностей. И конечно же, он достоин того, чтобы эффектно и удачно сочетаться с другими специями и пряностями (розмарин, тимьян, орегано, лавровый лист) и входить в ароматные смеси. Стоит упомянуть и о том, что он превосходен в блюдах с жирным мясом (свинина, индейка и утка).

Сочетание Шалфея:

Фрукты и овощи: цитрусовые, зеленая фасоль, сливы, яблоки, помидоры, тыква, кукуруза.

Белковые продукты: дичь, зернобобовые (фасоль), говядина, рыба, морепродукты, сыры, орехи, телятина, птица (индейка, утка), свинина, колбасы.

Прочие продукты: напитки, грибы, макаронные изделия, уксус.

Специи и пряности: чеснок, петрушка, розмарин, тимьян, орегано, лавровый лист, тмин, сельдерей, имбирь, майоран, паприка, чабер, фенхель, лук.

ШАФРАН

Что можно рассказать о шафране? Самая дорогая специя в мире, оценивается дороже золота. Эгоистичная по отношению к другим специям и пряностям, а поэтому мало с чем гармонирует, если переборщить с ним. Является природным лекарем, входит в состав более чем 300 лекарственных препаратов и это число растет с каждым годом. При передозировке способен вызвать эйфорию наподобие наркотических средств, которая впоследствии может привести к летальному исходу, однако, он не вызывает никакого привыкания. При правильном добавлении поистине сможет сотворить настоящий кулинарный шедевр из обычного блюда. Ниже я привел краткий список продуктов, с которым шафран – король специй – сочетается. Но в реальности шафран подходит абсолютно ко ВСЕМ блюдам, если научиться правильно его дозировать. Самые известные блюда, обязательным элементом которых является шафран: паэлья, ризотто по-милански, буйабес.

Сочетание Шафрана:

Фрукты и овощи: зеленый лук, помидоры, яблоки, морковь, капуста, перец болгарский, картофель, цитрусовые.

Белковые продукты: зернобобовые (рис, горох), молоко, сливки, птица, морепродукты, колбасы, орехи, сыры, курица, рыба, баранина.

Прочие продукты: мед, лимонный сок, тесто, напитки.

Специи и пряности: базилик, корица, гвоздика, кориандр, тмин, укроп, чеснок, имбирь, мята, петрушка, лук, сельдерей, лавровый лист, кардамон, кинза, зира, паприка, розмарин, тимьян, куркума.

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ

Немаловажным остается и тот факт, что для каждой специи подходят далеко не все способы приготовления и термической обработки. Ниже мы рассмотрим эти способы и подходящие для них специи.

Припускание: тмин, перцы цельные, шафран, укроп, лавровый лист, петрушка, сельдерей, тимьян.

Тушение в собственном соку: перец чили, фенхель, имбирь, чеснок, кориандр, зира, тмин, лук, укроп, майоран, петрушка, тимьян.

Тушение после обжаривания: перец чили, фенхель, гвоздика, имбирь, чеснок, куркума, зира, паприка, перцы, можжевельник, корица, лавровый лист, майоран, орегано, петрушка, розмарин, шалфей, сельдерей, тимьян.

Варка: тмин, перцы цельные, шафран, можжевельник, чеснок, лук, чабер, лавровый лист, майоран, петрушка, сельдерей, тимьян.

Приготовление на пару: имбирь, перец чили, чеснок, укроп, кинза, орегано, петрушка, розмарин, шалфей, тимьян.

Запекание или выпекание: анис, гвоздика, имбирь, чеснок, кориандр, перцы, тмин, кунжут, ваниль, корица, петрушка, орегано, розмарин, шалфей, тимьян.

Приготовление на гриле: перец чили, паприка, чеснок, тимьян, розмарин, орегано.

Копчение: кориандр, можжевельник, лавровый лист, петрушка, розмарин, тимьян.

Жаренье на сковороде: анис, пажитник, перец чили, фенхель, гвоздика, имбирь, кардамон, чеснок, кориандр, зира, куркума, перцы цельные, тмин, горчица, кунжут, бадьян, перец сычуаньский, корица, лук, орегано, петрушка, розмарин, шалфей, тимьян.

Жаренье в духовке: анис, пажитник, перец чили, гвоздика, чеснок, кориандр, зира, тмин, паприка, перцы, можжевельник, лавровый лист, орегано, розмарин, шалфей, тимьян.

ОСНОВНЫЕ СВЕЖИЕ КОМПОНЕНТЫ И ПРИПРАВЫ ПРЯНЫХ ПАСТ.

Ниже мы рассмотрим самые популярные свежие ингредиенты, которые входят в большинство пряных паст. Эти ингредиенты в зависимости от рецепта кладутся непосредственно в пасту, либо ароматизируют нагретое масло (для последующего вливания в пасту).

Чеснок является одним из часто встречающихся компонентов в пряных пастах. В отличие от смесей специй, в пасты он

закладывается в свежем виде. Чеснок кладут как мелконарезанным, так и давленным при помощи пресса, ножа или пестика в ступке, а иногда его превращают в кашицу с помощью блендера и затем добавляют в пасту.

Имбирь и Калган вначале очищают, снимая тонкий слой кожицы ножом, а затем нарезают мелкими кубиками, пропускают через пресс или натирают на терке. Чем мельче нарезан или натерт имбирь, тем ярче и сильнее его аромат.

Чили в большинстве случаев добавляют в пасту свежим. Для этого стручок разрезают по всей длине на две части, удаляют семена и белые перегородки, чтобы уменьшить остроту, и затем применяют следующие методы измельчения: нарезают соломкой и затем мелкими кубиками; нарезают полукольцами; иногда трут на терке. Во избежание ожогов рекомендуется работать с чили в перчатках.

Лемонграсс добавляют в пасты не весь. Используют только нижнюю часть длиной от 8 до 15 см. Его стебли очень волокнистые и жесткие, поэтому перед использованием его слегка отбивают обратной стороной ножа, чтобы высвободить аромат. Перед использованием удаляют верхний слой. Из-за своей жесткости лемонграсс перед добавлением в пасту практически всегда очень мелко измельчают в блендере или растирают в ступке.

Лук-шалот незаменим для всех кухонь Юго-Восточной Азии. Используется чаще, чем зеленый и репчатый и применяется для приготовления паст, маринадов и соусов. В большинстве случаев его нарезают мелким кубиком и обжаривают, тем самым ароматизируя масло для будущей пасты.

Каффир-лайм играет огромную роль в различных паназиатских пастах. Используют его цедру и сок, а также листья (которые предварительно нарезают или разрывают руками) для ароматизации паст. Этот подвид лайма в западных странах найти не так просто, поэтому его заменяют классическим для нас лаймом. Хотя это делать крайне нежелательно, поскольку обычный лайм не дает того своеобразного вкуса и аромата как каффир-лайм.

Пряные травы такие как мята, базилик и кинза, являются неотъемлемой частью многих паст. Травы благотворно влияют на вкусовые и ароматические составляющие паст, а также изменяют их цвет. Обычно травы мелко нарезают, либо измельчают в кухонном комбайне.

Тамариндовая паста в большинстве своем используется в качестве подкислителя и применяется для приготовления паст и чатни. Заменить ее невозможно, а приготовить в домашних условиях крайне затруднительно.

Следовательно, для приготовления паст с тамариндом необходимо закупить его заранее.

Креветочная паста, как и тамариндовая, применяется в приготовлении паст карри. Однако, в отличии от последней, креветочную возможно изготовить в домашних условиях, а в последствии добавлять в пасты.

СМЕСИ СПЕЦИЙ, НАТИРКИ, ПАСТЫ, МАРИНАДЫ, СОУСЫ. В ЧЕМ ИХ РАЗЛИЧИЕ?

В этой части я хотел бы дать определение каждой из этих видов приправ и пояснить различие между ними.

Смесью специй называется любая комбинация, в состав которой входит от двух и более сухих пряностей, специй и сушеных трав. То есть, если вы смешаете куркуму, молотый имбирь, кориандр, сушеный базилик, соль и перец, то эта комбинация вправе называться смесью специй.

Натиркой можно назвать ту же смесь специй, которая наносится на белковый продукт такой как мясо, курица, рыба и прочее с небольшим количеством растительного, оливкового или любого другого вида масел.

Паста – это пряная комбинация, которая содержит в себе смесь специй, свежие ингредиенты (чили, имбирь, чеснок, лемонграсс, лук и т.д.) и определенное количество жидкости (масло, сок, вода и т.д.). Паста – это база практически любого маринада и соуса.

Маринадом называют любую смесь специй или пасту с условием, что в состав входит какая-либо кислотосодержащая жидкость: сок (лимонный, лаймовый, апельсиновый), вино, уксус, кефир и прочее. Цель маринования – разрушить белки в мясе и сделать его более нежным и, конечно же, более вкусным. Длительность маринования зависит от конкретного вида мяса. Следовательно, называть какую-либо пряную комбинацию, не содержащую кислотную среду, маринадом – это большая ошибка.

Соус – это пряная комбинация, которой сдабривают уже готовое блюдо, лежащее у вас на тарелке. Соус может быть получен из пасты или из маринада. Предположим вы

замариновали курицу и запекли ее в духовке. Вся жидкость, скопившаяся на противне будет называться соусом. Однако, производственные соусы, такие как Терияки, Вустерский, Соевый, Рыбный, Устричный, Табаско, с легкостью могут входить как в состав маринада, так и быть самостоятельным соусом для готового блюда. Так же приготовленные соусы могут служить приправой в момент непосредственной готовки, например, запекания. Из этого следует, что соус может быть основным, а может быть производным.

ЧАСТЬ II. СМЕСИ СПЕЦИЙ.

ЕВРОПЕЙСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Большинство европейских стран, к сожалению, не может похвастаться изобилием специй в пряных композициях, однако, в некоторых регионах Европы, например, в Средиземноморье, пряности играют очень важную роль в кулинарии. Здесь больше всего популярны именно пряные травы нежели специи как таковые.

БУКЕТ ГАРНИ

Этот французский термин относится к небольшому пучку душистых трав, который традиционно используется во французской кухне. Он опускается в суп или бульон на несколько минут до готовности, чтобы придать мягкий, ароматный, пряный привкус, после чего его достают, чтобы не перенасытить вкус и аромат блюда. Классический рецепт букета содержит петрушку, тимьян и лавровый лист. Нередко дополняется такими пряными травами как базилик, чабер, эстрагон, розмарин, лук порей, сельдерей и т.д.

6 небольших веточек тимьяна
4 веточки петрушки
2 лавровых листа

Соединить все ингредиенты так, чтобы лавровые листы располагались посредине, между тимьяном и петрушкой. При помощи кулинарной нити обвязать посредине длины всего пучка. Оставить около 30-35 см нити, чтобы позднее вынуть букет из кастрюли. Если на вашей кухне не оказалось кулинарной нити, вы можете использовать чистый кусок марли, в который заворачиваются травы и погружаются в блюдо.

ИТАЛЬЯНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Эта пряная смесь отлично подходит для ароматизации томатной пасты, которая используется как соус к пицце. Так же она дополнит приготовленный вами соус Маринара.

Томатные хлопья – 4 ч.л.
Чеснок молотый или хлопья – 2 ½ ч.л.
Базилик сушеный – 1 ½ ч.л.
Лук сушеный или хлопья – 1 ½ ч.л.
Орегано – 1 ½ ч.л.
Розмарин – 1 ½ ч.л.
Фенхель семя – ¾ ч.л.
Тимьян – ¾ ч.л.
Перец красный чили хлопья – ¼ ч.л.
Кукурузный крахмал – 1 ч.л.
Черный перец молотый – ½ ч.л.

Смешать все специи (кроме черного перца и крахмала) в кофемолке или ступке и измельчить до нужной консистенции. Добавить черный перец и крахмал, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПРЯНАЯ СОЛЬ

Прекрасная возможность приготовить свою собственную пряную соль и использовать ее для ароматизации своих любимых блюд с оттенками средиземноморья.

Чеснок молотый – 3 ст.л.
Соль морская или поваренная – 3 ст.л.
Лук молотый – 1 ст.л.
Орегано – 1 ст.л.
Базилик – 1 ст.л.
Розмарин – 1 ч.л.
Черный перец молотый – ½ ч.л.
Кайенский перец – ¼ ч.л.

Выложить все ингредиенты в чашку или ступку и перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

ИТАЛЬЯНСКАЯ СМЕСЬ ДЛЯ САЛАТОВ

Смесь идеально подходит в качестве салатной заправки с добавлением оливкового масла и бальзамического уксуса. Так же используется для ароматизации соуса к спагетти.

Чеснок молотый – 1 ½ ч.л.
Лук молотый – 1 ст.л.
Орегано – 2 ст.л.
Петрушка – 1 ст.л.
Сахарный песок – 1 ст.л.
Соль морская – 2 ст.л.

Черный перец молотый – 1 ч.л.
Базилик – 1 ч.л.
Тимьян – ¼ ч.л.
Сельдерей – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ

Прованские травы являются классической французской смесью. Здесь я опишу традиционный рецепт Прованских трав. Оригинальную смесь трудно найти в магазинах, так как предлагаемый ассортимент смесей содержит совершенно неверные ингредиенты и отклонения от классического рецепта.

Эта душистая комбинация хороша, как с мясными блюдами, например, жареный ягненок, так и овощными, например, рататуй.

Розмарин – 2 ст.л.
Базилик – 4 ст.л.
Тимьян – 4 ст.л.
Мята перечная – 2 ст.л.
Чабер – 4 ст.л.
Орегано – 2 ст.л.
Майоран – 4 ст.л.
Шалфей – 2 ст.л.

Смешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

ФРАНЦУЗСКАЯ СМЕСЬ ЧЕТЫРЕХ СПЕЦИЙ

В настоящее время название этой смеси специй (QUATRE EPICES) не соответствует количеству входящих в нее ингредиентов, так как в ее состав редко входят четыре специи.

Однако, раньше в этой комбинации отсутствовала корица. Если вы собираетесь приготовить десерты или сладкую выпечку, белый перец можно опустить из рецепта. Смесь является универсальной и добавляется как в мясные и тушеные блюда, так и в закуски, колбасы, паштеты и десерты.

Белый перец горошком – 1 ст.л.
Гвоздика – 10 шт
Корица цельная – 1 палочка
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Мускатный орех небольшого размера – 1 шт

Белый перец, гвоздику и корицу поместить в кофемолку или ступку и размолоть в порошок. Мускатный орех превратить в стружку при помощи терки. Все ингредиенты соединить, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ФРАНЦУЗСКАЯ ПРЯНАЯ СОЛЬ

Соль с ароматными и пряными травами подходит для придания французских ноток салатам, макаронным изделиям, супам и разного вида закускам.

Лук сушеный – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Тимьян – 1 ст.л.
Майоран – 1 ст.л.
Сахарная пудра – ½ ч.л.
Кукурузная мука – ½ ч.л.
Морская соль – 1/3 стакана

Поместить все ингредиенты в миску и тщательно перемешать. Переложить соль в контейнер для хранения.
ИСПАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ

Эта прекрасная смесь может быть использована во многих несладки блюдах, в особенности хороша с курицей и рыбой.

Паприка красная копченая – 6 ст.л.
Паприка красная молотая – 3 ст.л.
Кинза сушеная – 3 ст.л.
Крупная соль – 3 ст.л.
Лимонная цедра или корка – 1 ст.л.
Перец черный молотый – 1 ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты и помести в контейнер для хранения.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ СМЕСЬ

Эта универсальная смесь хороша в запекании овощей, мяса, курицы и рыбы.

Петрушка – 1 ст.л.
Базилик – 1 ст.л.
Орегано – 2 ч.л.
Фенхель семя – 2 ч.л.
Чеснок молотый – 1 ч.л.
Лимонная корка – 1 ч.л.

Рекомендую не хранить эту смесь длительное время, а использовать сразу после смешивания всех ингредиентов.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ОВОЩНЫХ БЛЮД

Эта пряная смесь специй позволит вам освежить любое овощное блюдо или салат.

Розмарин – 5 ст.л.
Базилик – 5 ст.л.
Апельсиновая корка – 1 ст.л.
Лимонная корка – 1 ст.л.
Чабер – 2 ст.л.

Поместить все ингредиенты в кофемолку и превратить в мелкий порошок. Переложить в контейнер для хранения.

ПОРТУГАЛЬСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ

Традиционная португальская смесь специй на основе такого вида перца чили как «Птичий Глаз». Смесь используют для приготовления различных видов мяса: курица, говядина, баранина, свинина, рыба и креветки. Обычно ею натирают мясо и подвергают обжарки на гриле или на сковороде.

Перец «Птичий Глаз» – 2 ст.л.
Морская соль – 2 ст.л.
Чеснок молотый – 4 ст.л.
Перец черный молотый – 2 ст.л.
Тмин молотый – 2 ст.л.
Лук сушеный – 2 ст.л.
Орегано – 2 ст.л.
Тимьян – 2 ст.л.

Поместить все ингредиенты в миску и тщательно перемешать. Пересыпать в контейнер для хранения.

ТОСКАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ МЯСА

Смесь используется для приготовления на гриле свинины и телятины, жареной курицы, запеченной рыбы, тушеной говядины.

Перец душистый молотый – 2 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 2 ст.л.
Корица молотая – 2 ст.л.
Можжевеловая ягода – 2 ст.л.
Гвоздика молотая – 2 ст.л.
Бадьян молотый – 2 ст.л.
Паприка красная молотая – 2 ст.л.
Перец черный молотый – 2 ст.л.
Кориандр молотый – 2 ст.л.

Смешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (упрощенная)

Перец черный/белый горошек – 1 ст.л.
Мускатный орех – ½ шт
Можжевеловая ягода – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1/3 ч.л.

Мускатный орех раздробить на специальной терке. Поместить все четыре ингредиента в кофемолку и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПИКУЛЕЙ (ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ ОВОЩЕЙ)

Эта британская смесь специй традиционно используется для маринования овощей и фруктов без или с добавлением уксуса. Помимо основных компонентов смесь может содержать лавровый лист, семена укропа и жгучий перец.

Имбирь молотый – 2 ст.л.
Горчица желтая семя – 1 ½ ст.л.
Мускатный орех молотый – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ст.л.
Гвоздика цельная – 2 ½ ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Перец душистый горошек – 3 ст.л.

Смешать все ингредиенты вместе и заправить уксусом. Поместить смесь в банку с продуктом для последующего маринования. Также смесь может быть помещена в марлевый мешочек для последующего удаления.

ТИККА МАСАЛА

Эта смесь специй получила свое название от знаменитого британского блюда курица Тикка Масала, которое в свою очередь было создано под влиянием индийской кухни в Лондоне. Однако, споры на счет происхождения не утихают до сих пор: кто-то утверждает, что блюдо зародилась в Индии, другие же настаивают на британском происхождении. Но нельзя

опровергнуть тот факт, что такие привычные у индийских поваров ингредиенты как кардамон, перец чили и зира слились в воедино со сладкой паприкой и чесноком, которые так любят британцы. И в итоге на свет появилась фантастическая смесь специй и новое блюдо с невероятными вкусами и ароматами, которые как нельзя кстати подходят для куриного мяса!

Имбирь молотый – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Пажитник семя – 2 ч.л.
Перец чили хлопья – 1 ½ ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ½ ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Куркума молотая – ½ ч.л.
Перец кайенский – ½ ч.л.
Корица молотая – ½ ч.л.
Кардамон семя – 1 ½ ч.л.

Все цельные специи измельчить в кофемолке до состояния порошка. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси:

Перец чили сушеный – 5 шт
Лавровый лист – 6 шт
Паприка красная молотая – 2 ст.л.
Куркума молотая – 2 ст.л.
Чеснок сушеный – 1 ст.л.
Перец чили хлопья – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Зира семя – 2 ч.л.

Пажитник семя – 2 ч.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Тмин семя – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – ½ ч.л.
Гвоздика молотая – ¼ ч.л.

Все цельные специи измельчить в кофемолке до состояния порошка. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ХМЕЛИ-СУНЕЛИ

Эта смесь специй широко известна не только на своей родине – в Грузии – но и в граничащих с ней государствах. Она добавляется в супы, в такой как Харчо, в тушеные и жареные блюда. Одной из характерных специй в этой смеси является имеретинский шафран, получаемый из оранжевых цветов бархатцев. На самом деле это не шафран в привычном нам понимании, поэтому ни в коем случае нельзя сравнивать, а тем более путать, эти две специи.

Существует много рецептов этой комбинации, но я хочу поделиться с вами приближенным к оригинальному рецепту. Для получения настоящего Хмели-Сунели очень важно соблюсти следующие пропорции. Все ингредиенты берутся в равных соотношениях, за исключением перца чили и имеретинского шафрана. От общего веса основных специй и пряностей перца чили кладется 2%, а бархатцев 0,1%.

Базилик – 5 гр
Петрушка – 5 гр
Сельдерей – 5 гр
Укроп – 5 гр
Кориандр молотый – 5 гр
Лавровый лист молотый – 5 гр
Чабер – 5 гр
Мята перечная – 5 гр
Пажитник молотый – 5 гр
Майоран – 5 гр
Перец чили молотый – 1 гр (это 2% от общего веса смеси)
Имеретинский шафран – 0,05 гр (это 0,1% от общего веса смеси)

Хмели-Сунели требует мелкого помола, поэтому следует поместить все специи и пряности в кофемолку и превратить их в порошок. Переложить смесь в контейнер для хранения.

СВАНСКАЯ СОЛЬ

Еще одна фантастическая пряная комбинация грузинской кухни. Смешайте все ингредиенты и пользуйтесь как обычной солью. Букет пряных трав придадут вашим блюдам удивительный

колорит. Главное преимущество этой соли – это, конечно же, положительное влияние на здоровье, что нельзя сказать об обычной соли.

Пажитник молотый – 1 ст.л.
Укроп – 1 ст.л.
Кориандр молотый – 2 ст.л.
Тмин молотый – ½ ст.л.
Чеснок свежий – 100 гр
Соль крупная – 7 ст.л.
Перец красный молотый – 1 ст.л.
Имеретинский шафран – 1 ст.л. (можно опустить этот ингредиент)

Раздавить чеснок при помощи пресса. Поместить в ступку все ингредиенты, включая давленный чеснок, и тщательно перемешать получившуюся смесь пестиком. Переместить в контейнер и хранить не более трех месяцев.

СМЕСЬ ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА

Этот популярный винный напиток родом из европейских стран, но сейчас он очень популярен и на других континентах. Специи придают своеобразный вкус этому зимнему напитку. Некоторые используют 2-3 специи, а я познакомлю вас с полным составом смеси для глинтвейна. Этот рецепт рассчитан на целую бутылку вина.

Гвоздика цельная – 6-8 шт
Кардамон семя – 7-10 шт
Бадьян – 1-2 шт
Корица цельная – 1-2 палочки
Мускатный орех молотый – щепотка
Перец душистый горошек – 5 шт
Апельсиновая корка – 1 ч.л.
Лимонная корка – 1 ч.л.

Положить все специи в кастрюлю и влить все вино из одной бутылки. Поставить кастрюлю на медленный огонь и периодически помешивать. Важно не перегреть и не доводить вино до кипения, иначе спирт начнет испаряться. При желании после приготовления вино можно процедить, либо специальным ситом удалить цельные специи.

ТОНКИЕ ТРАВЫ (FINES HERBS)

Одна из самых востребованных и популярных смесей в классической французской кухне. Эту пряную комбинацию можно использовать как в свежем виде, так и в сушеном. Используется как приправа в блюдах из курицы, мяса, рыбы, а также в омлетах и супах, причем ее добавляют только в самом конце варки и не вынимают перед подачей, в отличие от Букета Гарни. Ниже я приведу пример на основе сушеных пряностей. Это классический рецепт данной смеси из четырех трав. К основным ингредиентам можно добавить майоран или мелиссу.

Кервель сушеный – 2 ст.л.
Лук сушеный/либо зеленый лук – 2 ст.л.
Петрушка сушеная – 2 ст.л.
Эстрагон сушеный – 2 ст.л.

Соединить все травы и тщательно перемешать. Поместить в

контейнер для хранения.

ИНДИЙСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Индия считается главным мировым производителем и поставщиком специй. И разумеется индийская кухня пестрит разнообразием смесей, которые называются масалы. Обильное содержание специй в масалах настолько высоко, что в некоторые из них могут входить более чем 30 ингредиентов.

ТАНДУРИ МАСАЛА

Эта смесь является прекрасным дополнением для барбекю, курицы, баранины, говядины и даже креветок. Для этой смеси нет необходимости предварительно обжаривать специи на сковороде поскольку большинство блюд, где она применяется, подвергаются термической обработке в специальной индийской печи или запеканию в духовке. Но некоторые рецепты все же требуют предварительного прогрева цельных специй.

Имбирь молотый – 3 ст.л.
Кориандр зерно – 3 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Куркума – 1 ½ ч.л.
Мускатный орех молотый – 1 ½ ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ½ ч.л.
Корица молотая – 1 ½ ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.

Цельные специи поместить в кофемолку или ступку и превратить в порошок. Смешать все ингредиенты вместе и поместить в контейнер для хранения. Для большей остроты

можно заменить паприку кайенским перцем или хлопьями чили.

ГАРАМ МАСАЛА

Гарам Масала (Кашмирский Гарам Масала) является самой известной пряной смесью в Индии. Она зародилась в Северной Индии и в наши дни эта смесь варьируется в зависимости от региона. В этой смеси неизменно одно – перед добавлением в блюдо все цельные специи хорошо прогреваются на сухой сковороде. Именно от этого процесса и пошло название «гарам», что в переводе означает «теплый» или «горячий». Также одной из причин такого перевода может и означать то, что многие из специй, входящие в эту смесь, являются теплыми, как, например, корица, кардамон и гвоздика. Я предоставляю вам классический рецепт этой замечательной смеси. Гарам Масала используют как универсальную приправу для добавления в мясо, птицу, рыбу, овощи, десерты и блюда из риса.

Очень важным моментов является сильный прогрев специй,

предотвратив при этом сгорание.

Кардамон цельный – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Корица цельная – 2,5 см
Зира семя – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Мускатный орех молотый – ¼ ч.л.

В разогретую на среднем огне сковороду положить все специи кроме мускатного ореха и прогреть до появления приятного аромата. Переложить в миску и остудить. Затем поместить специи в кофемолку или в ступку и превратить в порошок. Всыпать мускатный орех и тщательно перемешать смесь. Переложить в контейнер для хранения.

Альтернативный метод приготовления Гарам Масала:

Прогреть до легкого дымка кардамон и гвоздику, отложить в миску и остудить. В той же сковороде прогреть до легкого коллера семена зиры и горошины перца, отложить в миску и остудить. Далее на той же сковороде подогреть семена кориандра и разломанные палочки корицы до слабого дымка. Как только специи остынут, поместить все ингредиенты в ступку, растолочь в мелкий порошок, добавить мускатный орех и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

САМБАР МАСАЛА

Смесь из южной Индии, которая впоследствии была взята как основа для британского варианта смеси Карри (Тикка Масала). Классическими компонентами этой смеси традиционно считаются кориандр, жгучий перец, семена зиры и черный перец. Более сложные варианты включают в себя пажитник, куркуму и семена горчицы, а также другие специи. Самбар Масала используют для приготовления овощных блюд, соусов и супов. Особенно популярны рецепты на основе фасоли/чечевицы. Чечевицу часто добавляют сразу к специям. Она является не только вкусовой и ароматной добавкой, но и отличным загустителем. Самбар Масала является главнейшей смесью в вегетарианских блюдах.

Кориандр зерно – 6 ст.л.
Зира семя – 3 ст.л.
Черный перец горошек – 2 ч.л.
Пажитник семя – 1 ст.л.
Горчица семя – 1 ст.л.
Корица цельная – 5 см
Куркума молотая – 3 ст.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Кардамон семя – 1 ч.л.
Имбирь молотый – 2 ст.л.
Кайенский перец или чили молотый – 1 ч.л.

Семена кориандра, зиры, пажитника, горчицы, корицу, гвоздику, кардамон и горошины перца прогреть в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата. Остудить, поместить в ступку или кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

ЧАТ МАСАЛА

Одна из самых любимых смесей в Индии! Прекрасно подходит для придания ярких ароматов и незабываемого вкуса овощным и фруктовым салатам, а также всем видам гарниров.

Зира семя – 6 ч.л.
Манго сушеный в порошке – 3 ч.л.
Поваренная соль -1/2 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Черная соль – 2 ч.л.

Семена зиры прогреть на сковороде, остудить и размолоть в ступке. Смешать с остальными ингредиентами и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (более сложная):

Зира семя – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Черная соль (возможно заменить морской солью) – 1 ч.л.
Морская соль грубого помола – 1 ч.л.
Асафетида – ¼ ч.л.
Мята – ½ ч.л.

Перец чили молотый – 1 ч.л.

Измельчить все цельные специи вместе с солью в кофемолке. Добавить мяту и чили, и перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

КАРРИ

Нет ни одной подобной смеси в мире в масштабах ее вариаций, региональной составляющей и неограниченного диапазона вкусов. Вариантов этой индийской смеси существует великое множество. В ее состав может входить десятки различных специй, но пять ингредиентов неизменны в этой смеси: куркума, кориандр, пажитник, кайенский перец и зира являются главнейшими компонентами и занимают до 90% от общего объема смеси. Остальные специи добавляют гармонию вкусов и утонченность аромата.

Вероятно, одной из причин столь великого разнообразия рецептов Карри является изобилие блюд, которые требуют индивидуальной подборки специй. Будь то мясо или овощи,

закуски или десерты, соуса или напитки, для каждой из этих категорий блюд найдется свой неповторимый рецепт порошка Карри, чтобы дополнить и подчеркнуть вкус определенного блюда.

Далее я предлагаю неординарный рецепт Карри, который называется Кашмирский. А после него я опишу базовый вариант порошка Карри.

Кашмирский Карри

На севере Индии располагается холодный Кашмир. Местные кулинары и повара добавляют в Карри теплые виды специй такие как корица, кардамон и гвоздика. Сливаясь со жгучестью перца чили и мягкими нотками куркумы, все специи начинают излучать теплые ароматы.

Гвоздика цельная – ½ ч.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Кайенский перец – 1 ч.л.
Кардамон семя – 2 ч.л.

Корица молотая – 1,5 ч.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.

Измельчить все компоненты в ступке, тщательно перемешать и помести в контейнер для хранения.

Базовый вариант порошка Карри

Кориандр зерно – 7 ст.л.
Зира семя – 6 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Корица цельная – 2,5 см
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Куркума молотая – 6 ст.л.
Имбирь молотый – 2 ст.л.
Горчица семя – 2 ст.л.
Пажитник семя – 2 ст.л.
Перец кайенский – 2 ч.л.
Кардамон семя – 2 ч.л.

Измельчить все компоненты в ступке, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Рецепт наиболее качественного Карри (наивысшее качество)

Куркума молотая – 30 гр
Кориандр зерно – 27 гр
Пажитник семя – 4 гр
Перец кайенский – 4 гр
Зира семя – 8 гр
Кардамон семя – 5 гр
Гвоздика цельная – 2 гр
Фенхель семя – 2 гр

Перец душистый горошек – 4 гр
Корица молотая – 4 гр
Мускатный орех – 2 гр
Перец белый горошек – 4 гр
Имбирь молотый – 4 гр

Поместить цельные специи в кофемолку и размельчить в порошок. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и переложить в контейнер для хранения.

БИРЬЯНИ МАСАЛА

Эта смесь используется в традиционных индийских блюдах из мяса и риса. Плов популярен не только среди народов Средней Азии, но и в Индии. Поэтому возможна адаптация этой смеси к нашему привычному плову.

Чили молотый – 1 ½ ст.л.
Паприка красная молотая – 2 ст.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Соль – 1 ½ ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Анис семя – 1 ст.л.
Бадьян – 1 ст.л.
Корица молотая – 1 ст.л.
Кардамон семя – 2 ст.л.
Черный тмин семя – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Мускатный орех молотый – ½ ст.л.
Лавровый лист – 3 шт
Кориандр зерно – 5 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.

Все цельные специи прогреть на сухой сковороде до появления аромата. Остудить, измельчить в порошок и смешать с остальными специями. Все тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Порошок карри – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ½ ст.л.
Душистый перец горошек – 1 ½ ст.л.
Черный перец горошек – 1 ½ ст.л.
Лук сушеный – 1 ½ ст.л.
Петрушка – 1 ст.л.

Поместить сушеный лук, душистый и черный перец в кофемолку и измельчить. Добавить все остальные специи и перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

ИНДИЙСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ

Эта смесь отлично подходит к различным видам блюд. Она таит в себе пряный и слегка сладковатый вкус.

Смесь Карри – 2 ст.л.
Зира молотая – 2 ст.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Кардамон молотый – ½ ч.л.
Корица молотая – ½ ч.л.
Кориандр молотый – 2 ч.л.

Смешать все ингредиенты в однородную смесь и переложить

в контейнер для хранения. ***БОТЛ МАСАЛА***

Эта уникальная и сложная по своему составу, вкусу и аромату смесь пришла из западной Индии, из города Мумбаи. Ее можно рассматривать как вариация североиндийского Гарам Масала.

Кориандр зерно – 3 ст.л.
Корица цельная – 2,5 см
Зира семя – 4 ч.л.
Кунжут – 2 ст.л.
Мак – 2 ст.л.
Горчица желтая семя – 2 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Бадьян – 4 звездочки
Пажитник семя – 2 ч.л.
Тмин семя – 2 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Мускатный орех цельный – ¼ шт
Лавровый лист – 2 шт
Чили молотый – 2 ч.л.
Мука пшеничная – 30 гр
Куркума – 2 ст.л.
Фенхель семя – 2 ч.л.

Прогреть в сухой сковороде все цельные специи. Переложить в миску и остудить. Далее переложить прогретые специи в кофемолку и размолоть. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

ШРИ-ЛАНКИЙСКИЙ КАРРИ

В отличие от индийского Карри компоненты ланкийского предварительно прогревают на сковороде. Рис, входящий в состав этого порошка, является хорошим загустителем. Как и индийский Карри эта смесь универсальна и используется во множестве блюд.

Сырой рис – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Корица цельная – 2,5 см
Кардамон – 3 коробочки
Гвоздика цельная – 3 шт
Перец черный горошек – 1 ч.л.

Прогреть все специи на сухой сковороде и затем остудить. Поместить ингредиенты в кофемолку, тщательно перемолоть и пересыпать в контейнер для хранения.

ТРИКАТУ МАСАЛА

Простая в изготовлении смесь, переводится как «Три остроты». Все три специи берутся в равных пропорциях и измельчаются. Эта порошковая смесь пользуется популярностью больше в медицинских целях, нежели в кулинарных, так как ее используют для лечения различных заболеваний, включая простудные. Вы можете применять ее в тех же нуждах, что и красный перец. Если у вас нет возможности приобрести длинный индийский перец, его можно, с натяжкой, но все же заменить на молотый порошок чили.

Перец черный горошек – 10 гр
Перец длинный пиппали -10 гр
Имбирь молотый – 10 гр

Поместить в кофемолку перец черный и пиппали и размолоть в порошок. Добавить молотый имбирь и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

ЧАЙ МАСАЛА

Знаменитая индийская смесь специй, которую принято добавлять в чай. Алгоритм заваривания довольно прост: заварить заварку (обычно используют черный чай), добавить в заваренный в кипятке чай смесь специй, налить в напиток молоко и добавить сахар (или мед) по вкусу, а затем дать немного настояться. Чай обладает бодрящим и тонизирующим воздействием. Специи, используемые для этого напитка, называют «теплыми». Находясь в гармонии между собой, они создают невероятную композицию насыщенного и пряного вкуса и пикантного, нежного аромата. Не исключено добавление в индийский чай сухих лепестков роз. Они овеют его нежным шлейфом аромата и поделятся своими нотками вкуса. Чай Масала очень полезен. Он укрепляет и тонизирует организм, успокаивает и отлично согревает.

Кардамон молотый – ½ ч.л.
Гвоздика молотая – 1/3 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ½ ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/3 ч.л.
Перец душистый молотый – 1/3 ч.л.
Перец черный молотый – 1/3 ч.л.
Анис молотый – ¼ ч.л.
Корица молотая – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты и использовать по назначению.

АЗИАТСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

В большинстве азиатских регионах, в особенности, в Юго-Восточной Азии более популярны пасты на основе различных свежих компонентов и специй нежели сухие композиции. Но несмотря на это, в китайской, японской и других паназиатских кухонь можно встретить свою, ни на что не похожую, уникальную смесь специй. Чего стоит хотя бы китайская смесь Усянмянь,

которая преподносит нам идеальный баланс пяти вкусов или бенгальская смесь Панч Фарон, которая объединила в себе средиземноморские и индийские элементы!

КИТАЙСКАЯ СМЕСЬ ПЯТИ СПЕЦИЙ

В китайской культуре присутствует так называемый баланс гармонии пяти элементов: дерево, огонь, земля, вода и металл. Эта философия, как считается, способствует укреплению здоровья и благополучию и практикуется в повседневной жизни начиная от фэн-шуй и заканчивая пищей. Китайская смесь из пяти специй доказывает успех этой философии, поскольку она является совершенным балансом вкусов. Сычуаньский перец, корица, гвоздика, фенхель и бадьян превращают каждую из специй в единый букет фантастических вкусов и ароматов.

Традиционно используя для жирных видов мяса (утка и свинина), эту смесь также можно добавлять для ароматизации десертов и гарниров. Эта универсальная смесь может использоваться как база для других приправ. Попробуйте добавить пикантность других специй и пряностей для достижения

совершенно новых ароматов.

Бадьян – 10 гр
Гвоздика цельная – 10 гр
Корица цельная – 10 гр
Сычуаньский перец – 10 гр
Фенхель семя – 10 гр

Необходимо прогреть все перечисленные выше специи на сухой сковороде, остудить и растереть в порошок. Выложить в контейнер для последующего хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ СИНЬЦЗЯНЬ

Смесь хороша для различных блюд барбекю и жареного мяса.

Тмин семя – 4 ст.л.
Чили хлопья – 2 ст.л.
Черный перец горошек – 2 ст.л.
Перец сычуаньский – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Чили молотый – 1 ½ ч.л.
Морская соль – 1 ½ ч.л.

Прогреть в сухой сковороде семена тмина, горошины черного и сычуаньского перца. Остудить и добавить в ступку вместе с хлопьями чили, растолочь. Добавить остальные ингредиенты, перемешать и переложить в контейнер для хранения.

ШИЧИМИ ТОГАРАШИ

Эта пряная и пикантная японская смесь усиливает вкус лапши и жареного мяса. Еще ею можно посыпать фрукты. Также в Японии этой смесью приправляют бульоны и супы, жирные виды рыбы и мяса. В оригинальном рецепте смеси используются семена конопли, но в моем варианте они заменяются семенами пищевого мака. В скобках приведены альтернативные пропорции этой комбинации.

Сычуаньский перец – 1 ст.л. (5 ст.л.)
Корка мандарина или апельсина – 1 ст.л. (2 ст.л.)
Листы нори в хлопьях – 2 ч.л. (4 ч.л.)
Перец чили молотый или кайенский – 1 ст.л. (2 ст.л.)
Семена мака – 2 ч.л. (4 ч.л.)
Черный кунжут – 2 ч.л .(4 ч.л.)
Чеснок молотый – 2 ч.л. (4 ч.л.)

На сухой сковороде прогреть сычуаньский перец, выложить в миску и остудить. Затем на этой же сковороде прогреть корку апельсина и кунжут, после чего остудить их. Смешать все ингредиенты и переложить в контейнер для хранения. В некоторых вариациях смеси вместо чеснока используют белый

кунжут, а также измельчают все ингредиенты до нужного помола в кофемолке.

ПАНЧ ФАРОН

Эта смесь пользуется огромной популярностью в Бангладеше и в северных регионах Индии и переводится как «пять специй». Второе название смеси – Бенгальская смесь специй. Эту комбинацию кладут в блюда как с цельными семенами, так и в молотом виде. Ее принято добавлять в овощные блюда, жареное мясо и приправлять ею рыбу.

Нигелла семя (черный тмин) – 1 ст.л.
Горчица семя – 1 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Пажитник семя – 1 ст.л.

В отличие от большинства других смесей Панч Фарон не

измельчается, все специи используются целиком. Перед применением все семена прогреваются на сухой сковороде. В некоторых случаях они обжариваются в масле и перед подачей на стол блюдо поливается всей смесью.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ФРУКТОВОГО САЛАТА

Приготовьте свой любимый микс из фруктов, приправьте этой смесью сбалансированных между собой специй, смакуйте и получайте райское наслаждение.

Корица молотая – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Мед – 2 ст.л.
Кокосовое масло – 2 ст.л.

Смешать корицу и мускатный орех в отдельной миске и постепенно добавлять кокосовое масло. Когда все эти три ингредиента соединятся в воедино, добавить мед. Перемешать и заправить этой смесью фрукты.

МАЛАЗИЙСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ «СЕМЬ МОРЕЙ»

Ароматная, слегка жгучая смесь популярна в малазийской и индонезийской кухне. Остроту можно варьировать в зависимости от количества жгучего перца. Ее добавляют в пасты и соусы карри, супы и маринады.

Кориандр зерно – 4 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.

Гвоздика цельная – 6 бутонов
Кардамон цельный – 6-7 коробочек
Корица цельная – 2 ½ см
Куркума молотая – 2 ½ ч.л.
Перец чили сушеный – 2-5 стручков (либо 2 ч.л. чили в хлопьях)

В сухой сковороде на среднем огне прогреть цельные специи до небольшого потемнения (кардамон не прогревать). После того как специи будут комнатной температуры, поместить их вместе с семенами кардамона в кофемолку и размолоть в порошок. Добавить куркуму и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

СИНГАПУРСКИЙ КАРРИ

Эту смесь специй в Сингапуре используют для маринования различных видов мяса перед последующим приготовлением. Отличным сочетание к мясному блюду будет рис.

Перец чили сушеный – 4 стручка
Кориандр зерно – 6 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Корица цельная – 2,5 см
Кардамон цельный – 4 коробочки
Гвоздика цельная – 6 шт
Куркума молотая – 2 ч.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.

На сухой сковороде прогреть все специи за исключением куркумы. Переложить в отдельную миску и остудить. Поместить подогретые специи в кофемолку и превратить в мелкий порошок. Добавить куркуму, тщательно перемешать и поместить смесь в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (для рыбы и морепродуктов)

Перец чили сушеный – 2 стручка
Кориандр зерно – 6 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Пажитник семя – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Фенхель семя – 2 ст.л.

На сухой сковороде прогреть все специи за исключением куркумы. Переложить в отдельную миску и остудить. Поместить подогретые специи в кофемолку и превратить в мелкий порошок. Добавить куркуму, тщательно перемешать и поместить смесь в контейнер для хранения.

СИАМСКАЯ (ТАЙСКАЯ) СМЕСЬ

В Таиланде и странах Индокитая широко распространена мало-жгучая сиамская смесь. Ее также называют тайской смесью или смесью десяти специй. Она представляет собой ароматный, своеобразного тембра и запаха порошок, со слабой, приятной жгучестью. Употребляют ее в картофельные, мясные, рисовые блюда, а иногда даже в тесто. Эта смесь уникальна поскольку ее принято сочетать со свежим луком-шалотом (либо с обычным репчатым луком), который предварительно томят в растительном масле. Лук должен превышать общую массу всей смеси в десять раз. Вторая уникальность этой комбинации заключается в том, что она «действует» только в слегка подогретом виде. Употреблять ее, как, например, черный перец, в сухом виде, посыпая ею готовое блюдо, нельзя.

Перец черный горошек – 1 часть (6 грамм)
Чеснок молотый – 1 часть (6 грамм)
Фенхель семя – 1 часть (6 грамм)
Куркума молотая – 1 часть (6 грамм)
Мускатный орех дробленный – 1 часть (6 грамм)
Бадьян – 1 часть (6 грамм)

Анис семя – 1 часть (6 грамм)
Кардамон семя – ½ части (3 грамма)
Перец красный молотый – 2 части (12 грамм)
Петрушка сушеная – ½ части (3 грамма)

Поместить все цельные специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

АФРИКАНСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

На африканскую кухню оказали влияние мировые кулинарные концепции (европейские, индийские и азиатские), для которых характерны такие специи и пряности как кардамон, перец чили, кориандр, корица, зира, гвоздика, тмин, пажитник, чеснок, имбирь, мята, мускатный орех, кунжут, душистый и черный перец, куркума и многие другие. Из-за этих влияний на свет родились настоящие изыски пряных комбинаций, в которых проявляются прекрасные вкусовые и ароматические гаммы и балансы, сочетание ингредиентов друг с другом и универсальность их применения. Некоторые из этих комбинаций состоят из поразительно большого числа ингредиентов.

ДУККА

Эта египетская смесь сочетает в себе ароматные специи, лесные орехи и пряные травы наряду с текстурой и вкусовыми перепадами. Традиционное назначение смеси таково: хлеб вначале погружают в оливковое масло, а затем в смесь специй, которая вместе с маслом излучает целую палитру вкусов и ароматов на, казалось бы, простом кусочке хлеба. Не менее популярное применение смесь нашла в качестве салатной посыпки и маринада для различных видов мяса перед последующем обжариванием или приготовлением на гриле. Дукка впитывает в себя только лучшее из таких пряностей как зира, кориандр, тимьян и майоран.

Фундук дробленный – ¼ чашки
Белый кунжут – 2 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 1 ½ ст.л.
Черный перец горошек – ½ ч.л.
Майоран – 2 ч.л.
Тимьян – 1 ч.л.
Соль поваренная – 1-2 ч.л.

На сухой сковороде прогреть фундук и кунжут до золотистого цвета. Выложить в чашку и остудить. На той же сковороде

подогреть семена зиры, кориандра и горошины черного перца. Остудить. Размолоть семена зира и кориандра, а также фундука и горошины перца, до среднего помола. Соединить все специи в смесь. Хранить в герметично закрытом контейнере.

БЕРБЕРЕ

Эфиопская смесь специй, для которой характерны острые вкусовые ноты и «сложный», но восхитительный аромат. В случае, если вы не поклонник острых специй, вам все же следует попробовать эту смесь и научиться дозировать ее в ваши блюда. Баланс вкусов обеспечен при добавлении Бербере. В дополнении к остроте имбиря, кайенского (чили) и черного перца Бербере содержит в себе кориандр, пажитник, куркуму, паприку и чеснок, которые сливаются в балансе ароматов душистого перца, кардамона, корицы, мускатного ореха и гвоздики.

Смесь специй Бербере традиционно используется в тушеных блюдах, а также усиливает вкусовые составляющие супов и всех видов рагу. Идеально сочетается с блюдами из помидор и, следовательно, гармонирует с кетчупами и томатными соусами.

Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Пажитник семя – 2 ч.л.
Черный перец горошек – 2 ч.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Душистый перец горошек – 1 ч.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 2 ч.л.
Кайенский перец – 2 ч.л.
Чеснок молотый – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 1,5 ч.л.
Корица молотая – ½ ч.л.
Куркума молотая– 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

На среднем огне в толстостенной сковороде прогреть гвоздику, кориандр, пажитник, черный и душистый перец и зиру до раскрытия ароматов. Остудить и смешать с остальными ингредиентами. Растереть в ступке до консистенции порошка и засыпать в контейнер для последующего хранения.

Вариация этой смеси

Перец чили сушеный – 5 стручков
Кардамон семя – 2 ч.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Пажитник семя – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Перец душистый горошек – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – ½ ч.л.
Соль – 2 ст.л.

На среднем огне в толстостенной сковороде прогреть все цельные специи (стручки чили не прогревать) до раскрытия ароматов. Остудить и поместить в кофемолку вместе с чили. Превратить в порошок, добавить все остальные ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для последующего хранения.

РАС-ЭЛЬ-ХАНУТ

Я просто не смог не включить в эту книгу такую широко известную и в то же самое время самую засекреченную смесь специй как Рас-Эль-Ханут. Эта одна из самых сложных во всех смыслах и проявлениях пряных комбинаций. Формула идеальной смеси помещена за семью печатями как рецепт кока-колы, жареной курицы KFC… Каждый торговец специй в Северной Африки всегда имел особую, эксклюзивную смесь…смесь, в состав которой входили специи и пряности лишь лучших и качественных сортов. Именно так и зародилась смесь, которую назвали «Хозяин лавки» или Рас-Эль-Ханут.

Смесь полна тонких сладких ароматов паприки, корицы, гвоздики и аниса, острых ноток черного и красного перцев и горьких вкусов куркумы, а в более сложных вариантах, и шафрана. Однако, ни одна из специй не доминирует над другими, а напротив, вступает в чуткий баланс вкусов.

Смесью приправляют баранину, тушеную курицу, овощное рагу, различные виды супов. А вот с рыбой ее используют редко.

Я привожу 3 примера рецепта с традиционными для этой смеси специями.

Перец чили хлопья – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – ½ ч.л.
Корица цельная – 2,5 см
Тмин семя – 2 ½ ст.л.
Кориандр зерно – 2 ½ ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Перец душистый горошек – 1 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ½ ч.л.
Горчица семя – 1 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Пажитник семя – ½ ч.л.
Кардамон семя – ½ ч.л.
Анис – ½ ч.л.

Все специи размолоть до консистенции порошка и переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Корица молотая – 3 ч.л.
Тмин молотый – 3 ч.л.
Куркума молотая – 3 ч.л.
Кориандр молотый – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Кардамон молотый – 2 ч.л.
Гвоздика молотая – 1 ч.л.
Кайенский перец – 1 ч.л.
Чеснок молотый – 1 ч.л.
Сельдерей – 1 ч.л.
Черный перец молотый – 1 ч.л.
Кукурузная мука – 2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

Смешать все специи и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец черный горошек – 5 ст.л.
Перец белый горошек – 5 ст.л.
Перец душистый горошек – 5 ст.л.
Анис семя – 5 ст.л.
Корица цельная – 2 палочки (по 5 см)
Мускатный цвет – 2 ст.л.
Кардамон семя – 3 ст.л.
Шафран – 1 ½ ст.л.
Мускатный орех – 2 шт (по 5 грамм каждый, предварительно натереть на терке)
Имбирь молотый – 7 ст.л
Куркума молотая – 6 ст.л.
Паприка красная молотая – 4 ст.л.
Перец кайенский – 2 ч.л.

Разогреть сухую сковороду на среднем огне и поместить в нее черный, белый и душистый перец, семена аниса, корицу и семена кардамона. Прогреть до появления характерного аромата, затем выложить в отдельную миску и добавить нити шафрана для его прогрева. После того как специи остынут, поместить их в

кофемолку и превратить в порошок. Добавить все остальные ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ЮЖНОАФРИКАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ

Смесь представляет собой подобие порошка Карри со сладко-острым балансом. Ее используют для маринования птицы и мяса, а также в тушеных мясных блюдах.

Гвоздика цельная – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 4 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Горчица семя – 1 ст.л.
Пажитник семя – 3 ст.л.
Перец чили сушеный – 3 стручка
Тмин семя – 3 ст.л.
Кардамон молотый – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Черный перец горошек – 2 ст.л.

На сухой сковороде прогреть все цельные специи до появления аромата. Остудить и измельчить в кофемолке или ступке. Добавить остальные специи и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси
Имбирь молотый – 6 ч.л.
Чеснок молотый – 6 ч.л.
Кориандр молотый – 4 ст.л.
Куркума молотая – 4 ст.л.
Кайенский перец – 2 ч.л.
Чили молотый – 2 ч.л.
Тмин молотый – 4 ст.л.

Смешать все специи в однородную смесь и поместить в

контейнер для хранения.

ХАРИССА (АРИССА)

Как только вы начнете применять Ариссу в своих кулинарных шедеврах, она без всяких сомнений найдет свое место среди вашей коллекции специй и приправ. Эта экстраординарная смесь пришла к нам из Северной Африки, а точнее из Туниса, и схожа по своему применению с американским чили порошком, однако, в ней кроется сложность и глубина вкусов и ароматов. Эта смесь хорошо зарекомендовала себя во многих блюдах, в которых используется привычный порошок чили.

Арисса может быть использована в качестве приправы для соусов и глазури (с добавлением меда), для маринования рыбы или говядины, для шашлыков, в тушеных блюдах и в супах. Эта смесь настолько универсальна, что применение ее может ограничиться только вашей фантазией.

Тмин семя – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.

Зира семя – 1 ч.л.
Перец чили в хлопьях – 2 ст.л.
Паприка копченая красная – 2 ч.л.
Паприка красная молотая – 1,5 ч.л.
Кайенский перец – 1 ч.л.
Корица молотая – ½ ч.л.
Чеснок молотый – 2 ч.л.

Прогреть в сковороде семена тмина, кориандра и зиры до раскрытия аромата. Отложить подогретые специи в миску и остудить. Затем смешать с остальными специями, размолоть в порошок и поместить в контейнер для хранения.

МАРОККАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ

Эта смесь идеально подходит в качестве маринада для рыбных и мясных блюд в особенности для баранины. Как и у большинства смесей Марокканская имеет множество вариаций.

Тмин молотый– 2 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Соль – 1 ч.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Душистый перец молотый – 1 ч.л.
Гвоздика молотая – ¼ ч.л.
Кайенский перец – по вкусу
Черный перец молотый – 1 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Корица молотая – 1 ст.л.

Тимьян – 1 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 2 ч.л.
Перец черный молотый – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Кориандр молотый – 1 ч.л.
Перец кайенский – 1/3 ч.л.
Гвоздика молотая – ¼ ч.л.
Кардамон молотый – 2 ч.л.

Тщательно перемешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

ЛА-КАМА

Ла-Кама относится к марокканской кухни и представляет собой упрощенную версию смеси Рас-Эль-Ханут. Классический вариант этой смеси включает в себя черный перец, имбирь, куркуму, зиру, корицу и мускатный орех. Для Ла-Кама характерен теплый и перечный аромат и сладко-острый вкус. Используется в блюдах с курицей, рыбой и бараниной.

Перец черный молотый – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Зира молотая – 2 ч.л.

Тщательно перемешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

БЛИЖНЕВОСТОЧНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Во все времена на Ближнем Востоке относились с большим почтением и уважением к различным видам специй и пряностей. Здесь популярны такие ароматические компоненты как зира, корица, анис, фенхель, кориандр, мускатный орех, гвоздика, перцы и другие. В связи с таким изобилием с течением времен создавались уникальные комбинации и смеси, которые на сегодняшний день используются далеко за пределами их родины.

ЗАТАР

Ближневосточная смесь специй Затар обладает невероятным и захватывающим пряным ароматом. Как и большинство смесей она имеет много региональных вариаций. Зачастую поражаешься вкусовой гаммой, казалось бы, простой комбинацией специй, и это относится к Затар. Смесь содержит в себе пряные нотки тимьяна, орегано и майорана, контрастирующие с терпкостью сумаха. И все эти ароматы соединяют в нежный баланс поджаренные семена кунжута.

Затар превосходно дополняет уже готовые блюда. Им можно приправить салат, мясо, суп, тушенное блюдо, кебаб, приготовленный гарнир и даже гренки или попкорн. Главная его задача – совершенствовать только что приготовленное блюдо. И это еще не все…его можно просто наносить на кусочек хлеба (или сухарь), обмакнув его при этом в оливковое масло…и смаковать.

Орегано – 2 ч.л.
Базилик – 2 ч.л.
Тимьян – 3 ст.л.
Чабер – 2 ч.л.
Майоран – 3 ч.л.
Сумах – 1 ½ ст.л.
Белый кунжут – 1 ½ ст.л.
Лимонная корка – 1 ст.л.
Соль по вкусу

На сухой сковороде поджарить семена кунжута до легкого колера и остудить. Поместить все ингредиенты вместе с кунжутом в миску и тщательно перемешать. Пересыпать в контейнер для хранения. Для более мелкого помола поместить все ингредиенты в кофемолку и перемолоть.

Израильский Затар

Белый кунжут – 2 ст.л.
Орегано – 1 ст.л.
Майоран – 1 ч.л.
Тимьян – 1 ч.л.
Поваренная соль – ½ ч.л.
Сумах – 1 ст.л.

На сухой сковороде поджарить семена кунжута, отложить и остудить. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

Сирийский Затар

Кориандр зерно – 2 ст.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Анис семя – 1 ч.л.
Сумах – 2 ст.л.
Морская соль – 2 ст.л.
Белый кунжут – 1 ½ ст.л.

На сухой сковороде поджарить семена кориандра, зиры и аниса до появления аромата. Переложить в отдельную миску и дать остыть. Измельчить поджаренные специи до среднего помола. Добавить сумах и соль, перемешать. В той же сковороде поджарить семена кунжута, отложить и остудить. Затем добавить кунжут к смеси, тщательно перемешать и поместить в контейнер для последующего хранения.

Вариация сирийской смеси Затар

Перец черный горошек – 1 ст.л.
Перец душистый горошек – 1 ст.л.
Кардамон – 5 стручков
Мускатный орех цельный – ½ шт
Зира семя – 1 ч.л.
Корица молотая – 1 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Сумах – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.

Измельчить все цельные специи в кофемолке. Добавить молотые специи и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

БАХАРАТ

Это универсальная смесь специй ближневосточной кухни, в частности Турции, переводится как «Специя». Несмотря на такое простое название эта смесь присутствует во многих блюдах, делая их неповторимыми. Как и в случае с большинством смесей у Бахарата нет фиксированного рецепта. Однако, существует базовые специи, которые неизменны для этой смеси: зира, кориандр и черный перец.

В моем варианте базовые специи хорошо сочетаются с душистым перцем, корицей, кардамоном, мускатным орехом и гвоздикой. В такой вариации смесь создает вкусовой баланс сладкого и соленого, который только раскрывает и улучшает ароматы особенно при длительном процессе приготовления блюда.

Бахарат подчеркнет только лучшее в любом мясном блюде, в особенности в блюде из баранины и говядины. Попробуйте добавить чайную ложку смеси в мясной фарш; добавьте щепотку соли и сахара в смесь и приправьте ею стейк; замаринуйте в этой смеси шашлык. Бахарат используют для блюд из мяса и рыбы и добавляют в маринады, начинки и соусы.

Иногда Бахарат называют Кабса – это традиционное арабское блюдо из овощей, мяса и риса – арабский вариант плова. Его заправляют именно смесью Бахарат (добавляя при этом в смесь куркуму). Некоторые повара в кулинарном мире зачастую путают и рассматривают Бахарат и Кабса как две разные смеси специй.

Гвоздика цельная – ½ ч.л.
Душистый перец горошек – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Черный перец горошек – 1 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Кардамон семя – ½ ч.л.
Кориандр зерно – 2 ч.л.

Для того, чтобы специи раскрыли свой аромат их необходимо прогреть на горячей сковороде: горошины душистого и черного перца, а также семена зиры и кориандра. Когда специи остынут поместить все компоненты в кофемолку и превратить в порошок. Хранить смесь в герметично закрытом контейнере.

Сирийский Бахарат

Перец черный горошек – 1 ст.л.
Перец душистый горошек – 2 ст.л.
Гвоздика цельная – ½ ч.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 2 ч.л.
Корица молотая – 1 ст.л.

Прогреть на сухой сковороде душистый и черный перец, гвоздику и кардамон. Остудить. В кофемолке перемолоть эти специи, добавить мускатный орех и корицу. Перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Иранский Бахарат

Перец черный молотый – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ½ ст.л.
Перец душистый горошек – 2 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Кардамон семя – 1 ст.л.
Корица молотая – 1 ст.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Прогреть на сухой сковороде все цельные специи, остудить. В кофемолке измельчить все прогретые специи. Затем добавить остальные ингредиенты и перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

Турецкий Бахарат

Перец черный горошек – 2 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – ½ ст.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Корица цельная – 2,5 см
Мускатный орех дробленный – ½ ч.л.
Мята сушеная – 1 ст.л.

Прогреть на сухой сковороде все цельные специи, остудить. В кофемолке перемолоть прогретые специи, добавить мускатный орех и мяту, и перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

АРАБСКАЯ (ЛИВАНСКАЯ) СМЕСЬ ИЗ СЕМИ СПЕЦИЙ

Простая в изготовлении смесь специй, которая придаст вашим блюдам частичку арабской кухни. Зародившись в Ливане, она полюбилась поварам близлежащих государств. Зачастую имбирь заменяют белым перцем. В основном используется в качестве приправы для мясных блюд, в частности кебабов и фаршей.

Перец черный молотый – 1 ст.л.
Перец душистый молотый – 1 ст.л.
Корица молотая – 1 ст.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Гвоздика молотая – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ст.л.

Смешать все ингредиенты в однородную смесь и поместить в

контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Черный перец молотый – 2 ст.л.
Паприка красная молотая – 2 ст.л.
Тмин молотый – 2 ст.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Гвоздика молотая – 1 ст.л.
Мускатный орех молотый – 1 ч.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Кардамон молотый – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты в однородную смесь и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ШАУРМЫ

Традиционно эта смесь специй используется на Ближнем Востоке для приготовления мяса и соуса для шаурмы.

Тмин молотый – 1 ст.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Паприка красная молотая – ½ ст.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Гвоздика молотая – ½ ч.л.
Кайенский перец – ½ ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Перец черный молотый – 1 ч.л.
Корица молотая – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения. ***СМЕСЬ СПЕЦИЙ АДВИЯ***

Популярная смесь иранской и иракской кухни. Персидская Адвия – это универсальная смесь из пяти и более специй, которую можно сравнить с индийским Гарам Масала. Адвия имеет острый аромат, тонкую текстуру и теплый коричневый цвет. Как правило эту смесь используют для блюд из риса. Ее так же добавляют в мясные блюда, салаты и даже десерты.

Кориандр зерно – 3 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Кардамон семя – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 2 ч.л.
Корица цельная – 2,5 см
Черный перец горошек – 1 ст.л.

Поместить в кофемолку семена кардамона, палочку корицы (перед этим разломать), горошины перца, семена зиры и кориандра, превратить в порошок. Добавить имбирь и мускатный

орех, все тщательно перемешать и пересыпать в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ХАВАЙДЖ (HAWAYIJ)

Эта смесь пользуется огромной популярностью в йеменской кухне. Применяется для ароматизации супов, тушеных блюд, рыбы, морепродуктов, мяса (особенно баранины), салатов, кофе и десертов.

Черный перец горошек – 6 ч.л.
Зира семя – 3 ч.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Шафран – 1 ч.л.

Опытные йеменские повара помещают все специи кроме куркумы в кофемолку и превращают в порошок. Затем добавляют куркуму и перемешивают.

Вариация этой смеси:

Перец черный горошек – 6 ст.л.
Зира семя – 10 ст.л.
Кориандр зерно – 4 ст.л.
Кардамон семя – 2 ст.л.
Гвоздика цельная – 2 ст.л.
Куркума молотая – 6 ст.л.

Прогреть горошины черного перца, семена кардамона, зиры и кориандра, а также бутоны гвоздики в сухой сковороде на среднем огне. Остудить, а затем измельчить прогретые специи. Добавить куркуму, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ЖУГ (ZHUG)

Еще одна смесь специй, а точнее, паста из Йемена. Отлично сочетается с рыбой и бараниной, особенно запеченными на гриле. Считается, что эта комбинация специй значительно улучшает здоровье.

Кардамон семя – 2 ч.л
Кориандр зерно – 2 ч.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Перец чили свежий – 4 стручка
Лук (средний) свежий нарезанный – ½ шт
Чеснок свежий давленный – 4 зубчика
Небольшой пучок кинзы – 1 шт
Перец красный обжаренный – 1 стручок

Прогреть горошины черного перца на сухой сковороде и охладить. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн или блендер и превратить в пасту. Хранить в холодильнике не больше недели.

Вариация этой смеси

Перец чили свежий (желательно зеленые сорта) – 200 гр
Петрушка свежая – ½ пучка
Кинза свежая – ½ пучка
Соль морская – 1 ч.л.
Кориандр молотый – 1 ч.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Кардамон молотый – ½ ч.л.
Перец черный молотый – ½ ч.л.
Оливковое масло – 6 ст.л.
Чеснок свежий (раздавленный через пресс) – 2 зубчика

Удалить из чили все косточки, у петрушки и кинзы удалить грубые стебли. Поместить в кухонный комбайн все ингредиенты за исключением оливкового масла. Превратить в пасту, влить масло и снова запустить комбайн на несколько секунд. Переложить пасту в контейнер и хранить в холодильнике не более двух месяцев.

БЕСАР

Бесар представляет собой простую, но интригующую смесь специй, ароматы которой гармонично играют с пикантностью зиры и кориандра, с теплыми нотками корицы и сладостью фенхеля.

Бесар позаимствовал классические элементы индийского Карри с оттенком куркумы и чили и максимальные теплые вкусы Гарам Масала. В результате получилась совершенно новая пряная комбинация.

Бесар отлично подходит для блюд из мяса, рыбы и морепродуктов, а также для фруктов и овощей.

Кориандр зерно – 2 ч.л.
Черный перец горошек – 2 ч.л.
Корица молотая – 2 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Перец чили хлопья – ½ ч.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Зира семя – 1 ст.л.

Все специи, за исключением куркумы и корицы, прогреть на сухой сковороде до появления аромата. Переложить еще теплые специи в ступку и добавить куркуму. Как только все ингредиенты остынут, растолочь их в порошок и переложить в контейнер для хранения.

Оманский вариант Бесар

Зира семя – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Кардамон семя – 1 ст.л.
Куркума молотая – ½ ч.л.
Уксус винный белый – 2-3 ст.л.
Чеснок раздавленный – 2 зубчика

Перец чили молотый – 1 ч.л.

Измельчить цельные специи при помощи кофемолки. Добавить молотые чили и куркуму. Совместить с уксусом и чесноком, а затем перемешать. Использовать в приготовлении.

ЮЖНО– И ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Для регионов Карибских островов, Южной и Латинской Америки характерны жгучие насыщенные специи, вступающие в баланс с пряными травами. Многие комбинации затем смешиваются с различными жидкими ингредиентами в следствии чего получаются пасты, соусы и маринады, которые используют как в домашнем приготовлении пищи, так и в уличной еде.

СМЕСЬ ДЛЯ СОУСА ЭНЧИЛАДА

Замечательная смесь специй, которая впоследствии может быть использована в знаменитом соусе для мексиканского блюда энчилада.

Чили молотый – 2 ч.л.
Паприка красная молотая – 2 ч.л.
Кукурузный крахмал – 2 ч.л.
Соль – 1 ½ ч.л.
Лук сушеный – 1 ½ ч.л.
Тмин молотый – 1 ч.л.
Чеснок молотый – 1 ч.л.
Орегано – ½ ч.л.
Кориандр молотый – ½ ч.л.
Кайенский перец – ¼ ч.л.
Сахар – 1 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ТАКО

Представляю вам самый любимый и популярный рецепт этой смеси специй для мексиканского тако.

Лук сушеный – 2 ч.л.
Перец чили молотый – 1 ч.л.
Перец чили хлопья – ½ ч.л.
Орегано – ½ ч.л.
Соль – 1 ч.л.
Кукурузный крахмал – ½ ч.л.
Чеснок молотый – ½ ч.л.
Тмин молотый – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец чили молотый – 2 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ½ ч.л.
Кайенский перец – 1/3 ч.л.
Перец чили хлопья – 1/3 ч.л.
Орегано – ½ ч.л.
Лук сушеный – 1 ч.л.
Чеснок сушеный – ½ ч.л.
Перец черный молотый – ¼ ч.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Зира молотая – ½ ч.л. (возможно заменить молотым тмином)

Тщательно перемешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ФАХИТА

Отличная смесь специй, которой заправляют мексиканское блюдо фахита.

Кукурузный крахмал – 1 ст.л.
Перец чили молотый – 2 ч.л.
Соль – 1 ч.л.
Сахар – 1 ч.л.
Лук сушеный – ½ ч.л.
Чеснок молотый – ¼ ч.л.
Кайенский перец – ¼ ч.л.
Тмин молотый – ¼ ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ АДОБО

Карибская смесь специй, которая служит для маринада птицы, мяса и рыбы. Перед маринованием кулинары Латинской Америки смешивают смесь с оливковым маслом и соком (апельсиновым, лимонным или лаймовым) и сдабривают этой пастой мясо. Помимо мяса этой пастой покрывают овощи перед жаркой.

Соль – 2 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Перец черный молотый – 2 ч.л.
Лук сушеный – 1 ½ ч.л.
Орегано – 1 ½ ч.л.
Зира молотая – 1 ½ ч.л.
Чеснок молотый – 1 ч.л.
Перец чили молотый – 1 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить

в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Тимьян – 1 ст.л.
Орегано – 1 ст.л.
Кинза– 1 ст.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Черный перец молотый – 2 ч.л.
Сок апельсиновый – 7 ст.л.
Чеснок свежий– 3 зубчика

Поместить все ингредиенты в блендер и перемешать. В результате получится паста.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ КОЛОМБО

Родиной этой смеси являются Карибские острова. Главными

компонентами традиционно остаются слегка поджаренные семена горчицы и пажитника, а также рис, который служит загустителем для супов и тушеных блюд, в которых собственно и используется Коломбо.

Также ее любят применять в приготовлении мяса ягненка, козленка и свинины, ею заправляют птицу или овощи.

В некоторых рецептах вы можете столкнуться со вторым названием этой смеси – Тринидад Карри.

Гвоздика цельная – ¼ ч.л. (1 ч.л.)
Зира семя – 1 ст.л. (1 ст.л.)
Кориандр зерно – 2 ч.л. (3 ст.л.)
Черный перец горошек – 1 ½ ч.л. (1 ст.л.)
Пажитник семя – 1 ½ ч.л. (2 ст.л.)
Горчица семя – 1 ч.л. (2 ст.л.)
Куркума молотая – 1 ст.л. (2 ст.л.)
Сырой длиннозерный рис – 1 ст.л. (1/2 чашки)

Поджарить гвоздику, тмин, кориандр, перец, пажитник и семена горчицы в сухой сковороде на среднем огне. Переложить подогретые специи в ступку и тут же всыпать куркуму. На той же сковороде поджарить рис и добавить к остальным специям в горячем состоянии. Растереть все специи в порошок и переложить в контейнер для хранения. В скобках указаны альтернативные пропорции этой смеси.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ЙЕРК (JERK)

Эта ямайская ароматная огненная смесь используется для маринования курицы, рыбы, баранины и свинины для барбекю в карибском стиле. Обычно смесью натирают мясо и оставляют на ночь мариноваться. На следующий день обжаривают мясо на гриле.

Перец душистый горошек – 6 ст.л.
Лавровый лист – 10 шт
Корица цельная – 2 палочки
Коричневый сахар – 60 гр
Тимьян – 2 ч.л.
Соль по вкус
Перец черный горошек – 2 ст.л.

Прогреть в сковороде при средней температуре горошины душистого и черного перцев, разломанные полочки корицы и лавровый лист. Остудить до комнатной температуры и размолоть в порошок в кофемолке. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Порошок Карри (приготовленный вами) – 2 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Перец душистый молотый – 1 ст.л.
Соль – 1 ст.л.
Перец черный молотый – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Тмин молотый – 1 ст.л.
Сахар – 1 ст.л.
Кайенский перец – 2 ч.л.
Корица молотая – 1 ½ ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

Совместить все ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Кориандр зерно – 3 ст.л.
Лук порошок – 2 ст.л.

Чеснок молотый – 1 ст.л.
Душистый перец горошек – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Тимьян – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Корица молотая – 2 ч.л.
Сахарный песок – 1 ½ ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Перец чили молотый – 1 ч.л.

Поместить в кофемолку семена кориандра, горошины черного и душистого перца и гвоздику, и, перемолоть. Смешать все перемолотые специи с остальными, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения. При использовании в качестве маринада смешать смесь с 1 стаканом белого сухого вина и с соком 1 лайма.

ЮЖНОАМЕРИКАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ МЯСА

Эта смесь превосходно подходит к жареной свинине, куриным грудкам, бараньим и говяжьим ребрышкам и различного вида отбивным. Используется в качестве маринада, а также добавляется в процессе приготовления.

Кориандр зерно – 2 ст.л.
Тмин семя – 2 ст.л.
Черный перец горошек – 2 ст.л.
Соль крупная – 2 ст.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Коричневый сахар – 1 ч.л.
Перец чили молотый – 2 ч.л.
Кайенский перец – 1 ч.л.

В первую очередь обжарить в сухой сковороде на среднем огне семена кориандра и тмина. Остудить и переложить в ступку вместе с остальными ингредиентами. Размолоть все специи, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

TEMPERO BAIANO

Эта острая и пряная смесь берет свои истоки в Бразилии. Там на каждой кухне присутствует своя собственная интерпретация этой смеси. Чаще всего ее используют в приготовлении бобовых, различных супов, морепродуктов, в том числе и рыбы, а также жареной курицы.

Зира молотая – 3 ст.л.
Кориандр молотый – 2 ст.л.
Куркума молотая – 2 ст.л.
Перец белый молотый – 2 ст.л.
Перец кайенский – 1 ст.л.
Орегано – 2 ст.л.

Поместить все ингредиенты в миску и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

СЕВЕРОАМЕРИКАНСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

В южных регионах, таких как Техас и Луизиана, востребованы более жгучие и острые комбинации специй, а в северных – более теплые, умеренные и сбалансированные. Некоторые смеси собрали в себе европейские и индийские элементы, в следствии чего появились необычные комбинации, которые в свою очередь полюбились многим поварам.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ КАДЖУН

Универсальная креольская смесь специй. Перед использованием из этой смеси, а также двух нарубленных зубчиков чеснока и нарезанной кольцами луковицы с помощью миксера делают пюре. Им приправляют жареную или приготовленную на гриле рыбу, птицу или мясо.

Перец белый молотый – 2 ч.л.
Чеснок молотый – 2 ч.л.
Лук сушеный – 2 ч.л.
Паприка красная молотая – 2 ч.л.
Перец черный молотый – 2 ч.л.
Тимьян – 2 ст.л.
Кайенский перец – 2 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Перец черный молотый – ½ ч.л.

Укроп – 1 ч.л.
Зира молотая – ½ ч.л.
Горчица желтая молотая – ½ ч.л.
Перец кайенский – 1 ч.л.
Тимьян – 1 ч.л.
Орегано – 1 ч.л.
Шалфей – ½ ч.л.
Соль морская или поваренная – ½ ч.л.
Чеснок свежий – 1-2 зубчика
Лук свежий (небольшой) – ½ шт

Смешать все сухие ингредиенты. В ступке растереть лук и чеснок. Добавить к сухим специям и пряностям. Натереть смесью мясо, курицу или рыбу и оставить мариноваться на несколько часов перед приготовлением на гриле.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ БАРБЕКЮ

Простая в изготовлении смесь, которая используется для любого вида мяса. В США в этой смеси на 2-3 часа (до суток) замариновывают стейки и отбивные. Перед приготовлением на гриле этой же смесью натирают мясо повторно, а затем обжаривают.

Коричневый сахар – 4 ст.л.
Паприка красная молотая – 4 ст.л.
Черный перец молотый– 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Лук сушеный – 1 ст.л.
Соль – 1 ст.л.
Перец чили молотый – 1 ст.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси:

Перец черный горошек – 1 ч.л.
Тмин семя – ½ ч.л.
Тимьян – ½ ч.л.
Майоран – ½ ч.л.
Паприка красная молотая – 2 ч.л.
Горчица желтая молотая – 1 ч.л.
Соль морская или поваренная – ½ ч.л.
Сахар коричневый – 1 ст.л.
Перец кайенский – ½ ч.л.

Измельчить в кофемолке горошины черного перца и семена тмина. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. При необходимости поместить смесь в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси:

Перец чили молотый – 5 ст.л.
Сахар коричневый – 5 ст.л.
Соль – 3 ст.л.
Паприка красная молотая – 4 ст.л.
Паприка красная копчёная – 4 ст.л.
Чеснок сушеный – 4 ст.л.
Тмин молотый – 2 ст.л.
Горчица молотая – 2 ст.л.
Орегано – 2 ст.л.
Перец черный молотый – 2 ст.л.

Соединить все ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ OLD BAY

Классическая американская смесь специй для восточных прибрежных районов США и Мексиканского залива. Традиционно эту смесь использовали в блюдах из краба. Со временем рецепт был адаптирован для морепродуктов в целом и для овощных и рыбных блюд.

Лавровый лист – 3 шт
Сельдерей – 2 ст.л.
Горчица семя – 1 ст.л.
Перец черный молотый – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Паприка красная молотая – 2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Гвоздика молотая – 1 ч.л.
Перец душистый молотый – 1 ч.л.
Перец чили хлопья – ½ ч.л.
Кардамон молотый – ½ ч.л.
Корица молотая – ¼ ч.л.
Перец белый молотый – 1 ч.л.

Поместить все специи в кофемолку размолоть и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПТИЦЫ

Эта пряно-ароматическая смесь традиционно используется в США для добавления в блюда из птицы и дичи.

Шалфей – 2 ч.л.
Тимьян – 1 ½ ч.л.
Майоран – 1 ч.л.
Розмарин – ¾ ч.л.
Мускатный орех молотый – ½ ч.л.
Перец черный молотый – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Шалфей – 6 ст.л.
Тимьян – 3 ч.л.
Майоран – 3 ч.л.
Перец черный молотый – 2 ч.л.
Перец белый молотый – 2 ч.л.
Гвоздика молотая – ½ ч.л.
Розмарин – 2 ст.л.

Поместить все специи в кофемолку и превратить в порошок. Пересыпать в контейнер для хранения.

КАНАДСКАЯ (МОНРЕАЛЬСКАЯ) СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ СТЕЙКОВ И ГРИЛЯ

Эта смесь сочетает в себе британские, французские и восточноевропейские традиции обжаривания мяса. Смесью натирают стейки и обжаривают на гриле. Также этой смесью посыпают ломтики картофеля, сбрызгивают маслом и обжаривают.

Чеснок молотый – 2 ст.л.
Лук сушеный – 2 ст.л.
Перец зеленый горошек – 1 ч.л.
Перец красный хлопья – 1 ч.л.
Тмин семя – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Лимонная корка – 4 ст.л.
Укроп – 1 ч.л.
Тимьян – 1 ст.л. Соль, перец черный свежемолотый – по вкусу.

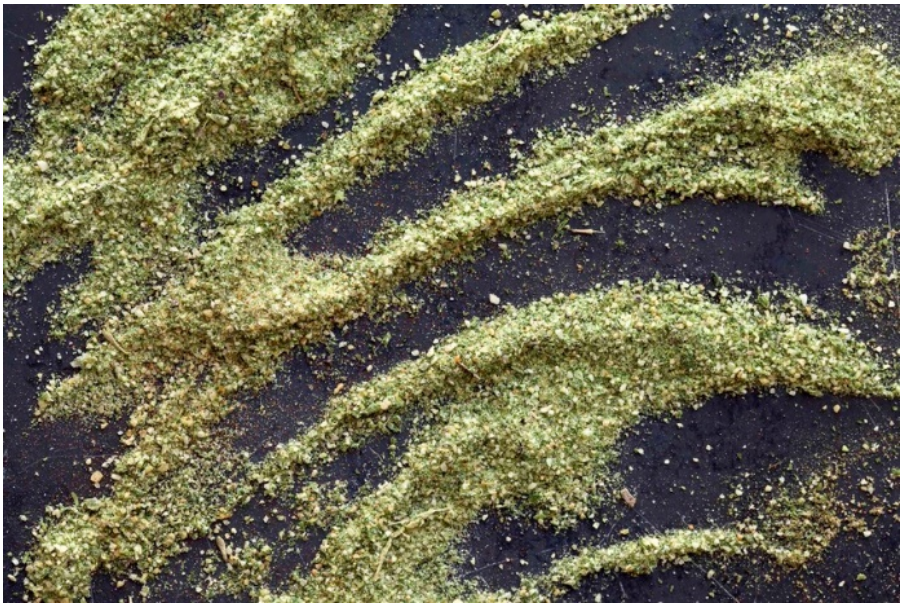
Поместить все ингредиенты в ступку и размельчить до среднего помола. Перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Паприка красная молотая – 24 гр
Перец черный среднего помола – 24 гр
Соль крупная – 70 гр
Чеснок молотый – 20 гр
Лук сушеный – 20 гр
Перец красный хлопья – 8 гр
Укроп сушеный – 12 гр
Кориандр зерно(среднедрорбленный) – 24 гр

Соединить все ингредиенты, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

АМЕРИКАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ РАНЧ



Эта смесь специй хорошо подходит для блюд с картофелем, бобовых, овощей, риса и многих других. В сочетании с маслом и уксусом отлично подходит для овощных салатов. Также ее добавляют в одноименный соус.

Лук сушеный – 4 ст.л.
Лук порей – 1 ст.л.
Укроп – 1 ст.л.
Петрушка – 1 ст.л.
Тимьян – 1 ст.л.
Соль, перец черный свежемолотый по вкусу

Смешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

СЕВЕРОАМЕРИКАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ВУДУ

Вероятно, эта луизианская комбинация пряностей является одной из вариаций смеси Каджун. Идеально подходит для блюд из рыбы и морепродуктов. Для вкуса можно добавить лимонную корку, цедру или сок лимона.

Горчица семя – 2 ч.л.
Белый перец молотый – 1 ч.л.
Черный перец молотый – 1 ч.л.
Лук сушеный – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Тимьян – 1 ст.л.

Для этой смеси нет необходимости растирать специи в порошок. Можно просто перемешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

ПОРОШОК ЧИЛИ

Знаменитая техасско-мексиканская смесь на основе перца чили. Эта комбинация используется во многих блюдах, однако, самым популярным из них является Чили-кон-Карне.

Мука – 1 ст.л.
Перец чили молотый – 1 ½ ч.л.
Перец чили хлопья – ½ ч.л.
Сахар – ½ ч.л.
Лук сушеный – 2 ст.л.
Соль – 1 ч.л.
Чеснок молотый – ½ ч.л.
Тмин молотый – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси:

Тмин семя – 40 гр
Перец чили молотый – 40 гр
Перец кайенский – 30 гр
Чеснок молотый – 25 гр
Лук сушеный – 30 гр
Перец душистый молотый – 5 гр
Гвоздика молотая – 3 ч.л
Орегано – 10 гр

В кофемолке превратить семена тмина в порошок, добавить все остальные ингредиенты, тщательно перемешать и пересыпать в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПАСТРОМЫ

Название этой смеси говорит само за себя. Она берет свое начало в Румынии и на данный момент адаптировалась и прижилась в США. Пастрома – это деликатес из говядины или свинины. Мясо приправляется этой смесью, затем вялится и/или коптится и подается на стол в виде тонко нарезанных пластов.

Перец черный горошек – 2 ст.л.
Перец белый горошек – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 3 ст.л.
Фенхель семя – 5-6 ст.л.
Перец душистый молотый – 4 ч.л.
Сахар – 100 гр
Соль поваренная – по вкусу (250-300 гр)
Чеснок мелко измельченный – 80-100 гр

Поместить горошины черного и белого перца, семена фенхеля и кориандра в ступку и раздавить, чтобы получился средний

помол. Соединить с остальными ингредиентами и тщательно перемешать. Хранить в холодильник не больше двух месяцев.

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

Попробуйте интегрировать эти замечательные комбинации специй в свои кондитерские и десертные шедевры, и вы не пожалеете.

ГОЛЛАНДСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ SPECULOOS

Существует очень много голландских кондитерских рецептов, в состав которых входит эта смесь теплых специй. Вы можете экспериментировать, добавляя эту смесь в свои любимые рецепты тортов, печенья, пирогов и даже хлеба. В зависимости от рецепта блюда в смесь также добавляют душистый перец и кориандр.

Корица молотая – 2 ст.л.
Мускатный орех дробленный – ½ ч.л.
Имбирь молотый – ½ ч.л.
Гвоздика молотая – ½ ч.л.
Анис молотый – ½ ч.л.
Кардамон молотый – ¼ ч.л.
Перец белый молотый – ¼ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения. По желанию можно добавить: ¼ ч.л. апельсиновой цедры или корки, ¼ ч.л. молотого кориандра, ¼ ч.л. молотого душистого перца.

СМЕСЬ ДЛЯ ТЫКВЕННОГО ПИРОГА

Традиционная смесь специй для тыквенного пирога. Также смесь пользуется популярностью у любителей печь печенье. В последнее время эту смесь начали добавлять в сладкие картофельные пироги и запеканки. В скобках указаны альтернативные пропорции. Для одного пирога достаточно 5 грамм смеси.

Корица молотая – ½ стакана (4 ч.л.)
Имбирь молотый – ¼ стакана (2 ч.л.)
Мускатный орех дробленный – 2 ст.л. (1/2 ч.л.)
Гвоздика молотая – 1 ст.л. (1 ч.л.)

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения. Соль добавляется по вкусу.

САХАРНАЯ СМЕСЬ ИЗ ПЯТИ СПЕЦИЙ

Универсальная смесь специй для десертов и кондитерских изделий.

Сахар – 5 ст.л.
Молотая корица – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – ½ ч.л.
Имбирь молотый – ½ ч.л.
Кардамон молотый – ½ ч.л.
Кориандр молотый – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ЯБЛОЧНОГО ПИРОГА

Это идеальное вкусовое сочетание для неизменно популярного яблочного пирога. Некоторые повара предпочитают в смесь добавлять гвоздику. В моем же рецепте она отсутствует.

Корица молотая – ¼ стакана
Мускатный орех дробленный – 2 ч.л.
Перец душистый молотый – 1 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

ПРЯНИЧНАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ (КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ)

Классическая универсальная кондитерская смесь. Ее можно использовать при приготовлении тортов, печенья, блинов, вафлей, кексов, кремов. Все зависит только от вашей фантазии.

Корица молотая – ½ стакана
Имбирь молотый – ½ стакана
Перец душистый молотый – ¼ стакана
Мускатный орех молотый – ¼ стакана
Гвоздика молотая – ¼ стакана

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

ЧАСТЬ III. ПРЯНЫЕ ПАСТЫ

ИНДИЙСКИЕ ПАСТЫ КАРРИ И ЧАТНИ

БАГХАР

Багхар или Тадка – смесь пряностей и вкусовых добавок, поджаренных в горячем топленном или горчичном масле. Эту смесь готовят непосредственно перед добавлением в индийское блюдо дхал, блюда из овощей, в йогурт, салаты, в бобово-овощные рагу. В каждом регионе применяются свои традиционные ингредиенты – к примеру, чеснок и красный сушеный перец кладут в Багхар для блюд из чечевицы на севере Индии. Комбинацию пряностей, приведенную ниже, жарят в горчичном масле и используют в северо-индийской кухне в качестве соуса к дхалу; на юге используют семена черной горчицы, асафетиду и свежие или сушеные листья карри.

Горчичное масло – 4 ст.л.
Зира семя – 4 ч.л.
Небольшая мелконарезанная луковица – 1 шт
Мелконарезанная кинза – 4 ст.л.

Подготовить все ингредиенты. Подогреть горчичное масло до легкого дымка. Убавить огонь и дать маслу немного остыть. Снова разогреть масло и поджарить семена зиры до раскрытия аромата. Добавить лук и поджарить до золотистого цвета. Положить в сковороду кинзу и, помешав несколько секунд, вылить смесь в дхал, суп или тушеное мясо.

ЗЕЛЕНАЯ МАСАЛА

Эта умеренно острая пастообразная Масала отличается ярким изумрудно-зеленым цветом и имеет пряный привкус, который придают ей свежая мята и кинза. Зеленая Масала превосходно подходит к креветкам, птице и овощным блюдам, особенно к тем, в которые входит кокосовое молоко. Ее также добавляют в дхал.

Эта паста – отличный маринад для курицы. На каждые 500 гр

мяса необходимо 1 ½ ст.л. Зеленой Масалы.

Пажитник семя – 1 ч.л.
Кардамон – 10 коробочек
Гвоздика цельная – 6 шт
Куркума молотая – 2 ч.л.
Соль – 2 ч.л.
Чеснок толченный – 4 зубчика
Имбирь свежий натертый – 5 см
Мята свежая – 60 гр
Кинза свежая – 30 гр
Яблочный уксус – ¼ стакана
Смесь растительного и кунжутного масла – ½ стакана
Зеленый сладкий (болгарский) перец нарезанный (без семян) – 1 стручок

Замочить семена пажитника в воде на ночь. На следующий день поджарить на сухой сковороде очищенные семена кардамона и бутоны гвоздики до раскрытия аромата. Выложить в миску и остудить. Размолоть их в кофемолке и добавить соль с куркумой. Просушить семена пажитника и положить их в ступку вместе с чесноком, имбирем, мятой, кинзой, зеленым перцем и уксусом. Растереть смесь пестиком до состояния пюре. Добавить молотые специи и тщательно перемешать пасту. В завершении разогреть смесь масла и добавить в нее пасту. Продолжать нагревать до тех пор, пока масло не начнет пузыриться. Затем снять сковороду с огня и дать содержимому остыть. Хранить пасту в холодильнике не более трех недель.

ПАСТА КАРРИ МАДРАС

Эта смесь сухих и свежих специй – типичная южноиндийская приправа. Сухие специи поджаривают и измельчают, добавляют к ней чеснок, мелко натертый имбирь и уксус для получения пасты, которую затем варят в масле. Эта паста универсальна.

Используется для любого вида мяса и овощей. Является базой для многих маринадов и соусов.

Кориандр зерно – 8 ст.л.
Зира семя – 4 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Горчица черная семя – 1 ст.л.
Куркума молотая – 10 ст.л.
Чили молотый – 3-4 ч.л.
Соль – 1 ст.л.
Чеснок толченный – 8 зубчиков
Имбирь мелко натертый – 7 см
Яблочный уксус – ¼ стакана
Масло растительное – ¾ стакана

На горячей сковороде прогреть семена зиры и кориандра, горошины черного перца и горчицы до раскрытия аромата. Остудить специи, поместить их в кофемолку и превратить в порошок. Добавить куркуму, чили и соль, тщательно перемешать. Затем добавить к смеси чеснок, имбирь и уксус. В сковороде нагреть масло и выложить в него пасту. Поджарить, постоянно помешивая, пока масло не начнет отделяться от пасты. Охладить и хранить в контейнере в холодильник не более трех недель.

ИНДИЙСКАЯ КАРРИ ПАСТА

Это один из вариантов базовой индийской Карри пасты на основе порошка Карри. Вы можете добавить немного этой пасты в самом начале приготовления супов или рагу, для ароматизации масла и основных ингредиентов будущего блюда. Также она отлично подходит в качестве маринада для рыбных и овощных блюд, и для курицы с последующим запеканием в духовке.

Лук-шалот (мелконарезанный) – 1 шт
Карри порошок – 3 ст.л.

Томатная паста – 1 ст.л.
Имбирь свежий (натертый) – 1 ст.л.
Мед – 1 ст.л.
Соль – ½ ч.л.
Перец чили красный (очищенный от семян и перегородок, мелконарезанный) – 5 стручков
Лемонграсс (порезанный и мелко измельченный) – 2 ч.л.
Чеснок свежий (раздавленный) – 2 зубчика

Поместить все ингредиенты в ступку или кухонный комбайн и превратить содержимое в однородную пасту. Возможно, вам понадобится немного оливкового масла, если вы предпочтете использовать кухонный комбайн. Переложить в контейнер. Хранить в холодильнике не более шести недель.

КАРРИ ПАСТА ТИККА МАСАЛА

Паста, которая применяется при приготовлении блюда Тикка Масала.

Чеснок свежий – 2 зубчика
Имбирь – 2,5 см
Перец кайенский – 1 ч.л.
Паприка копченая – 1 ст.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Масло оливковое – 2 ст.л.
Паста томатная – 2 ст.л.
Перец чили свежий – 2 стручка
Кинза – ½ пучка
Кокосовая стружка – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Смесь специй Тикка Масала – 2 ч.л.

В сухой сковороде на среднем огне прогреть цельные специи до появления аромата. Поместить в кофемолку и измельчить в

порошок. Положить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Использовать по назначению.

ПАСТА ТАНДУРИ

Невероятно легкая в приготовлении паста, которая позволит вам готовить наивкуснейшие блюда или использовать ее в качестве маринада.

Греческий йогурт – 200 гр
Свежий имбирь, тертый – 2 ст.л.
Свежий чеснок, давленный – 3 зубчика
Шафран – небольшая щепотка
Паста тамаринда – 1 ч.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Кориандр молотый – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Гарам Масала/Тандури Масала – 1 ч.л.
Перец чили молотый – 1 ч.л.
Соль – 1 ч.л.
Сок лимонный – 1 ч.л.
Куркума – ½ ч.л.
Оливковое масло – 1 ст.л.
Перец кайенский (или мелко нарезанный перец чили «Птичий Глаз») – ½ ч.л.

Замочить нити шафрана в 1 ст.л. теплой воды на 5 минут. Объединить все ингредиенты вместе с шафраном (с водой) и тщательно перемешать.

ПАСТА КАРРИ ВИНДАЛУ

Слегка острая пряная паста для популярного в Индии блюда

виндалу с курицей.

Гвоздика цельная – 4 шт
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 2 ч.л.
Фенхель семя – 2 ч.л.
Имбирь – 2,5 см
Пажитник семя – 1 ч.л.
Чеснок свежий – 2 зубчика
Перец чили сушеный – 4 стручка
Куркума молотая – 1 ст.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Оливковое масло – 3 ст.л.
Паста томатная – 2 ст.л.
Перец чили свежий – 2 стручка
Кинза (крупнонарезанная) – ½ пучка

В сухой сковороде на среднем огне прогреть цельные специи до появления аромата. Поместить в кофемолку и измельчить в порошок. Положить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Использовать по назначению.

ПАСТА КАРРИ РОГАН ДЖОШ

Роган Джош – это классическая красная паста Карри из Северной Индии, которая традиционно используется для приготовления блюд из ягненка, козы и баранины. Универсальность этой пряной пасты также позволяет приготавливать блюда из таких видов мяса как говядина и курица, и даже такого экзотического мясного деликатеса как кенгуру. Вегетарианцы тоже не разочаруются в этой пасте, добавив ее в овощные карри и рагу из баклажан, картофеля, моркови, репы, пастернака и тыквы.

Чеснок свежий – 2 зубчика
Имбирь – 5 см

Паприка красная сладкая – 1 ст.л.
Паприка красная копченая – 1 ч.л.
Смесь специй Гарам Масала – 2 ч.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Масло арахисовое – 2 ст.л.
Томатная паста – 2 ст.л.
Перец чили свежий – 1 стручок
Кинза – небольшой пучок
Зира семя – 2 ч.л.
Кориандр зерно – 2 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Перец чили сушеный (предварительно обжаренный) – 10 стручков

Измельчить все цельные специи в ступке. Переложить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Поместить в контейнер и хранить в холодильнике в течение двух недель.

ПАСТА КОРМА

Еще одна невероятная, мягкая, пряная паста из Северной Индии, состоящая из помидоров, кинзы и специй. Корма является одной из самых популярных паст Карри. Тонкое сочетание кокосового ореха и ароматных пряностей сделает любое блюдо еще богаче вкусовыми и ароматическими составляющими.

Чеснок – 2 зубчика
Перец кайенский – ½ ч.л.
Гарам Масала – 1 ч.л.
Морская соль – 1 ч.л.
Арахисовое масло – 2 ст.л.
Томатная паста – 1 ст.л.
Свежий зеленый чили – 2 стручка
Свежая кинза – 1 небольшой пучок
Зира семя – 2 ч.л.

Кориандр зерно – 1 ч.л.
Кокосовая стружка – 3 ст.л.
Миндаль измельченный – 2 ст.л.
Свежий имбирь размером с большой палец

Вначале очистить имбирь и чеснок. На сухой сковороде прогреть семена зиры и кориандра, выложить в миску и остудить. Поместить их в ступку, кухонный комбайн или кофемолку и растереть в мелкий порошок. Добавить все остальные ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту.

ПАСТА JALFREZI

Ещё одна вариация индийской пасты, которую используют в приготовлении блюд карри из овощей или мяса (в особенности куриного).

Чеснок – 2 зубчика
Куркума – 1 ч.л.
Морская соль – ½ ч.л.
Арахисовое масло – 2 ст.л.
Томатная паста – 2 ст.л.
Свежий зеленый чили – 1 стручок
Зира семя – 2 ч.л.
Пажитник – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Горчица коричневая – 1 ч.л.

Свежий кориандр – 1 небольшой пучок
Свежий имбирь размером с большой палец

Вначале очистить имбирь и чеснок. На сухой сковороде прогреть семена зиры, пажитника и кориандра, выложить в миску и остудить. Поместить их в ступку, кухонный комбайн или кофемолку и растереть в мелкий порошок. Добавить все остальные ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту.

Чатни – это приправы из различных смесей специй, овощей и фруктов в виде паст или соусов. Существует множество разновидностей Чатни, которые готовятся отдельно к каждому блюду. Традиционная цель Чатни – оттенять вкус основного блюда. Также Чатни прекрасно возбуждают аппетит и стимулируют пищеварение.

БЕНГАЛЬСКОЕ МАНГОВОЕ ЧАТНИ

Это Чатни имеет жгучий, сладкий аромат и прекрасный цвет – отличное добавление к мясу, птице или другим блюдам.

Растительное масло – 2 ст.л.
Смесь специй Панч Фарон – 1 ч.л.
Тмин черный – ½ ч.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Сахар коричневый – 2 ст.л.
Соль – ½ ч.л.
Кинза свежая -3 веточки
Вода холодная – 100 гр
Перец чили красный без семян – 3 стручка (небольших)
Манго зрелый – 2 шт (крупные, порезанные на кусочки)

В разогретую на среднем огне сковороду влить масло и добавить Панч Фарон вместе с чили. Хорошо прожарить. Добавить куркуму, черный тмин, воду и сахар. Все тщательно размешать и добавить кусочки манго и соль. Размешать всю смесь

и перенести в кастрюлю. Уменьшить огонь и варить до густоты в течение 15-20 минут. Убрать с огня и добавить мелко нарезанную кинзу. Подавать охлажденным.

ТОМАТНОЕ ЧАТНИ

Это острое и пряное Чатни на основе горчицы и томатов происходит, как и предыдущий, из Бенгалии. Идеально подходит для жареных овощей, рыбы и курицы.

Горчица черная семя – 40 гр
Смесь специй Гарам Масала – 2 ст.л.
Куркума молотая – 2 ст.л.
Зира молотая – 1 ст.л.
Кардамон молотый – 1 ч.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Паста тамариндовая – 300 гр
Томаты в собственном соку – 1,5 кг
Сахар коричневый – 2 ст.л.
Соль морская – 2 ч.л.
Имбирь свежий (размером с большой палец, очищенный и нарезанный тонкими пластинками)
Перец чили зеленый (например, халапеньо, очищенный от семян и нарезанный) – 4 стручка
Чеснок свежий (большого размера, крупнонарезанный) – 4 зубчика
Растительное масло – 60 мл + 2 ст.л. горчичного порошка
Лук (среднего размера, крупнонарезанный) – 1 шт
Кинза свежая (мелкопорубленная) – 1 пучок

Поместить в кухонный комбайн лук, чеснок, имбирь и чили, и измельчить до состояния средней пасты. Разогреть сковороду на среднем огне, влить в него горчичное масло и поместить семена черной горчицы. Через 1-2 минуты добавить к горчице Гарам Масала, куркуму, зиру, кардамон и корицу. Все тщательно перемешать и добавить в смесь пасту из кухонного комбайна. Жарить пасту в течение трех минут, постоянно помешивая.

Добавить тамариндовую пасту, помидоры, сахар, соль и варить на медленном огне до густоты в течение 30 минут, не забывая помешивать. Снять с огня, добавить кинзу и тщательно перемешать. Пасту охладить, поместить в контейнер и хранить в холодильнике до четырех месяцев.

ТАМАРИНДОВЫЙ ЧАТНИ (TAMARIND DATE CHUTNEY)

Этот вид Чатни родом из Мумбаи и представляет собой густую пасту с терпким сладким вкусом на основе тамаринда и фиников. Хорошо сочетается с овощами и бобовыми, например, с чечевицей.

Финик (без косточки) – 16 шт
Сахар коричневый – 200 гр
Вода – 950 мл
Тамариндовая паста – 300 гр
Перец чили красный хлопья – 1 ч.л.
Соль морская – 2 ч.л.
Имбирь свежий (очищенный и тонко нарезанный) – 5 см
Смесь специй Гарам Масала – 1 ст.л.

Поместить кастрюлю на средний огонь, добавить финики, воду и сахар и довести до кипения. Убавить огонь и варить в течение 8-10 минут. Затем добавить имбирь с тамариндовой пастой и варить до густоты в течение 15 минут, часто помешивая. Переложить содержимое кастрюли в кухонный комбайн и превратить в пасту. Затем снова вернуть пасту в кастрюлю и варить до большей густоты в течение 10 минут. Всыпать в пасту смесь Гарам Масала, хлопья чили и соль. Остудить, переложить в контейнер и хранить в холодильнике не более двух месяцев.

ПАНАЗИАТСКИЕ КАРРИ ПАСТЫ

Не безызвестные для любого кулинара тайские пасты карри содержат в себе ароматы азиатских соусов, креветочной пасты, различных специй (зира, кориандр, куркума) наряду со свежими ингредиентами и травами такими как чили, чеснок, лук-шалот, калган, лемонграсс, лайм, кинза, базилик и прочие. Эти пасты популярны не только в тайской кухне, но и во всей паназиатской в целом.

ТАЙСКАЯ КРАСНАЯ ПАСТА КАРРИ

Эта тайская паста подходит к блюдам из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. Также ею ароматизируют различные виды супов и тушеных блюд. Она обладает мягкой степенью жгучести.

Чеснок свежий – 4 зубчика
Цедра и сок 1 лайма
Стебли кинзы – 4 шт
Арахисовое масло -1-2 ст.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Зира семя – 2 ч.л.
Сахар – 1 ч.л.
Соль – 1 ч.л.

Лемонграсс – 3 стебля (нижняя часть, очищенная от верхнего слоя и нарезанная)

Лук-шалот мелконарезанный (или красный лук) – 100 гр

Калган (размером с большой палец) – 1 шт (нарезанный)

Перец чили красный (небольшой) – 6 стручков.

Куркума молотая – 1 ст.л. (по желанию)

Креветочная паста – 1 ст.л.

Чили (удалить семена и перегородки), лук, чеснок, лемонграсс, калган, цедру лайма и веточки кинзы растолочь в ступке до пастообразного состояния, постепенно добавляя масло. Размолоть в порошок все специи и добавить вместе с солью и сахаром в пасту. Добавить креветочную пасту и сок лайма. Тщательно перемешать. При желании можно использовать кухонный комбайн. Хранить в плотно закрытом контейнере в холодильнике не более 3-4 недель.

ТАЙСКАЯ ЗЕЛЕНАЯ ПАСТА КАРРИ

Когда-то появился стереотип, что якобы красная карри паста является самой жгучей. На самом деле это большое заблуждение, так как зеленая паста содержит жгучие зеленые стручки перца чили, которые намного острее красных. Следовательно, именно зеленая паста карри является наиболее жгучей. Ее используют в тех же нуждах, что и красную и желтую пасту.

Калган (тертый) – 5 см

Зира молотая – 1 ст.л.

Кориандр молотый – 1 ст.л.

Рыбный соус – 6 ст.л.

Креветочная паста – 1 ст.л.

Цедра и сок 1 лайма

Лемонграсс – 3 стебля (нижняя часть, очищенная от верхнего слоя и нарезанная)

Перец чили зеленый (очищенный от семян и мелко нарезанный) – 6 шт

Чеснок свежий (крупный, нарезанный пластинками) – 6 зубчиков

Кинза (листья и мелкие стебли) мелко порубленная – 1 пучок

Лук-шалот (крупный, нарезанный перьями) – 4 шт
Мята (листья) мелко порубленная – 1 пучок
Тайский базилик порубленный – 1 пучок
Перец белый молотый – 2 ч.л.

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и размолоть до состояния пасты. Переложить в контейнер. Хранить в холодильнике не более двух недель.

ТАЙСКАЯ ЖЕЛТАЯ ПАСТА КАРРИ

Эта паста, как и две предыдущие подходят под любые виды блюд карри как для мяса с рисом, так и для овощного карри.

Калган (тертый) – 2,5 см
Цедра и сок одного лимона и лайма
Сахар коричневый – 1 ст.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Соль – ½ ч.л.
Перец чили зеленый или красный (очищенный от семян и мелко нарезанный) – 1-6 шт
Лемонграсс – 1 стебель (нижняя часть, очищенная от верхнего слоя и нарезанная)
Чеснок свежий (крупный, нарезанный пластинками) – 4 зубчика
Кинза (листья и мелкие стебли) мелко порубленная – ½ пучка
Лук-шалот (крупный, нарезанный перьями) – 4 шт

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Переложить в контейнер и хранить в холодильнике не более двух недель.

ПАСТА ТАЙ-НАМ-ПРИК

Известная тайская паста, которую можно подавать как соус, а также заправлять ею рис, сырые и бланшированные овощи.

Кинза – 5 веточек
Лимонный или лаймовый сок – 4 ст.л.
Рыбный соус – по вкусу
Коричневый сахар – 1 ст.л.
Сушенные креветки (предварительно вымоченные в воде в течение 15 минут) – 1 стакан
Свежий красный чили, нарезанный без семян – 4 стручка
Чеснок свежий толченный – 4 зубчика

Вымоченные креветки, чеснок и чили растолочь в ступке. Добавить стебли кинзы с листьями и повторить процесс. Влить лимонный сок и рыбный соус, а затем всыпать сахар. Все тщательно перемешать.

ПАСТА КАРРИ МУССАМАН

Одна из самых популярных тайских паст, которая используется для приготовления тайского варианта карри, приближенному к ближневосточному и индийскому стилю. Традиционно добавляется в карри из говядины. Также нередко говядину заменяют на курицу или молодую баранину.

Чеснок свежий – 5 зубчика
Арахисовое масло – 1 ст.л.
Стебли кинзы – 4 шт
Кардамон – 6 коробочек
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Зира семя – 2 ч.л.
Соль – 1 ч.л.
Гвоздика молотая – ½ ч.л.
Корица молотая – ½ ч.л.
Креветочная паста – 1-2 ст.л.
Калган (размером с большой палец) – 1 шт (нарезанный)

Лемонграсс – 2 стебля (нижняя часть, нарезанная)
Чили красный, нарезанный без семян – 10 стручков
Лук-шалот мелко нарезанный – 100 гр

Поджарить чили, лук-шалот, чеснок, лемонграсс и калган в масле. Поместить смесь в кухонный комбайн и размолоть в однородную пасту. Добавить веточки кинзы и повторить процесс. На сухой сковороде прогреть семена кардамона (вынув их из коробочек), семена зиры и зерна кориандра. Переложить специи в ступку, добавить соль и растолочь в порошок. Пересыпать специи вместе с молотой гвоздикой и корицей в пасту, добавить креветочную пасту и тщательно перемешать. Хранить в контейнере в холодильнике не более 2-3 недель.

ПАСТА ЧИЛИ НАМ Я

Эта пряная паста отлично походит для блюд карри с добавлением кокосового молока.

Калган (мелконарезанный) – 2,5 см
Перец черный молотый – 1 ч.л.
Соль – 1 ч.л.
Куркума молотая – ½ ч.л.
Цедра лайма – 1 ст.л.
Паста креветочная – 1 ст.л.
Чеснок свежий (крупного размера, мелконарезанный) – 3 зубчика
Лук-шалот (небольшого размера, мелконарезанный) – 5 шт
Лемонграсс – 2 стебля (нижняя часть, нарезанная)
Перец чили полугорький сушеный – 12 стручков
Перец чили жгучий сушеный – 5 стручков
Залить перцы чили кипятком и оставить на 20-30 минут. Затем поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и размолоть до консистенции пасты. Переложить в контейнер и хранить в холодильнике в течение одного месяца.

ПАСТА КАРРИ ПАНАНГ

Эта тайская паста превосходна в супах и тушеных блюдах карри с добавлением кокосового молока. Также она используется для ароматизации кокосового соуса.

Масло растительное – 2 ст.л.
Чеснок свежий (мелконарезанный) – 8 зубчиков
Лук-шалот (мелконарезанный) – 4 шт
Арахис несоленый – ¼ стакана
Перец чили сушеный (без семян) – 6 стручков
Кинза (крупнонарезанная) -5-7 веточек с листьями
Лемонграсс – 2 стебля (нижняя часть, нарезанная)
Калган (мелконарезанный) – 2,5 см
Соль – 1 ч.л.
Листья кафир лайма (мелко нарубленные) – 2 листа
Паста креветочная – 1 ч.л.
Зира молотая – ½ ч.л.

Залить перцы чили кипятком и оставить на 20-30 минут. Обсушить и измельчить. Разогреть на среднем огне сковороду и влить масло. Добавить мелконарезанные лук с чесноком и поджарить до золотистого цвета. Выложить смесь в миску и добавить в сковороду арахис, поджарить до легкого колера. Поместить в кухонный комбайн все ингредиенты, измельчить до однородной пасты и положить в контейнер. Хранить в холодильнике не более одного месяца.

ПАСТА КАРРИ РЕМПА

Пасты карри популярны не только в Таиланде, но и в других странах Юго-Восточной Азии. Ниже я познакомлю вас с самой популярной малазийской пастой для блюд карри. Она

универсальна и используется во множестве блюд малазийской кухни.

Перец чили сушеный – 8 стручков
Чеснок свежий – 3 зубчика
Лук-шалот – 10-12 шт
Сахар коричневый – щепотка
Паста креветочная (предварительно обжаренная) – 2 ч.л.
Перец красный свежий – 6 стручков

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в однородную пасту.

ПАСТА КАРРИ РЕНДАНГ

Эта довольно жгучая паста является гордостью индонезийский кухни и используется для приготовления блюд из курицы.

Лук-шалот – 12 шт
Чеснок – 4 зубчика
Куркума молотая – 1 ч.л.
Орех макадамия – 10 шт
Паста креветочная – 2 ч.л.
Лемонграсс – 3 стебля
Перец чили красный, без семян – 6 стручков

Поместить нарезанный кольцами чили, крупно рубленный шалот, чеснок, куркуму, орехи и креветочную пасту в кухонный комбайн. У стеблей лемонграсса удалить корешки и нарезать нижние 5-8 см стебля тонкими ломтиками. Добавить лемонграсс к остальным ингредиентам и измельчить в однородную пасту. Переложить в контейнер и хранить в холодильнике в течение одной недели.

САМБАЛЫ

Самбал – это паста, которую кладут сбоку на тарелку, как горчицу, чтобы добавить остроту основному блюду. Самбалом также называется острый соус из чили с разнообразными добавками такими как мясные тефтели, кусочки рыбы, сваренные вкрутую яйца или овощи. Такие соусы характерны для Индонезии.

САМБАЛ УЛЕК

Это базовый и самый популярный вариант пасты Самбал

Чили красны свежий (мелкий) без семян – 450 гр
Соль – 2 ч.л.
Сок лимонный или уксус белый винный – 3-5 ст.л.
Коричневый сахар – 3-5 чт.л.

Положить чили в кастрюлю с кипятком и варить 5 минут. Просушить чили и измельчить в кухонном комбайне, не добиваясь однородной пасты. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить пасту в контейнер, добавить соль и накрыть промасленной бумагой, прежде чем закрыть крышку. Хранить в холодильнике в течение 4-6 недель.

САМБАЛ КЕСАП

Эту индонезийскую пасту можно подавать в качестве соуса к блюдам из говядины и курицы.

Чеснок свежий толченный – 2 зубчика
Соевый соус темный – 4 ст.л.

Лимонный сок – 4 ч.л.
Горячая вода – 2 ст.л.
Чили красный свежий (нарезанный без семян) – 1 стручок
Лук, нарезанный и обжаренный в масле – 2 ст.л.

Смешать чили, чеснок, соевый соус и лимонный сок с горячей водой. Добавить ломтики обжаренного лука и оставить настаиваться на 30 минут, перед тем как подать пасту на стол.

САМБАЛ БЛАЧАН

Этот Самбал готовят понемногу и подают к блюдам из риса.

Чили красный свежий (без семян) – 2-4 стручка
Соль – по вкусу
Сок половины лимона или лайма
Паста креветочная – 1 – 1 ½ ч.л.

Порезать стручки чили, поместить в ступку и растереть, добавив немного соли. Добавить сок и креветочную пасту, тщательно перемешать.

САМБАЛ БАДЬЯК

Применяется в качестве соуса для креветок и маринада для различных видов мяса с последующим обжариванием на гриле.

Чеснок свежий – 6 зубчиков
Лук красный – 1 шт
Сахар коричневый – 2 ст.л.
Лайм (цедра и сок) – 1 шт

Тамариндовая паста – 1 ст.л.
Кокосовое молоко – 1 чашка
Чили красный без семян – 12 стручков (небольших)
Имбирь свежий натертый – 2 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной пасты.

НУОК ЧАМ

Этот пряный вьетнамский Самбал – превосходный, хотя и жгучий, соус для макания. Отлично подходит для жаренных фаршированных блинчиков и спрингроллов.

Свежий перец чили красный (без семян) – 2 стручка
Свежий чеснок (раздавленный) – 2 зубчика
Сахар – 1 ст.л.
Соус рыбный – 3 ст.л.
Сок одного лайма или лимона

Поместить чили в ступку и растолочь до образования пасты. Переложить перечную пасту в миску и перемешать с чесноком, сахаром и рыбным соусом. По вкусу добавить лимонный или лаймовый сок.

ПРОЧИЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПАСТЫ

РЕКАДО

Эта паста используется в Мексике. Она так же известна как Ачиоте. Она придает блюдам ярко красный цвет наподобие паприки и теплый мягкий вкус. Ею приправляют мясо, птицу или рыбу перед приготовлением на гриле.

Чеснок свежий – 10 зубчиков
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 2 ч.л.
Зира семя – ½ ч.л.
Корица цельная – 1/3 палочки
Гвоздика цельная – 3 головки
Орегано – 1 ч.л.
Соль – ½ ч.л
Бальзамический или белый винный уксус – 1 ст.л.

Нагреть сухую сковороду на среднем огне и поместить в нее чеснок. Обжарить его до легкого потемнения и остудить. Затем прогреть все цельные специи и остудить. Поместить все ингредиенты в ступку и тщательно растереть до образования однородной пасты. Перед использованием пасту необходимо поставить в холодильник на 24 часа, чтобы она настоялась. Вместо уксуса можно использовать сок лайма, лимона или апельсина. Хранить в холодильнике до двух месяцев.

БАЗОВЫЙ ВАРИАНТ МОЛЕ

Моле представляет собой группу разнообразных сложных мексиканских пряных паст, которые включают в себя 15 и более ингредиентов. Разнообразие этих паст и входящих в них компонентов настолько высоко, что существуют рецепты различных цветовых, вкусовых и ароматических гамм. Ниже я опишу базовый рецепт из этой группы мексиканских пряных комбинаций.

Чеснок свежий – 10 зубчиков
Кунжут семя – 30 гр
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Корица цельная – 1 палочка
Гвоздика цельная – 4 шт
Орегано – 2 ч.л.
Тимьян – 2 ч.л.
Миндаль поджаренный – ¼ стакана
Арахис поджаренный – ¼ стакана
Изюм – ¼ стакана
Бульон куриный – 1 стакан
Масло растительное – 3 ст.л.
Перец чили Гуахильо сушеный (без семян) – 5 стручков
Перец чили Анчо сушеный (без семян) – 10 стручков
Помидор (крупный, разрезанный пополам) – 2 шт
Лук (среднего размера, мелконарезанный) – 1 шт

Разогреть сотейник на среднем огне и влить в него масло. Обжарить лук с чесноком до золотистого цвета. Добавить помидоры. Через 10 минут удалить зубчики чеснока. На другой сковороде поджарить стручки перца до появления колера. Выложить их в миску и залить кипятком. В то время как чили размокают, обжарить кунжут и семена чили. Выложить в миску и на той же сковороде прогреть все цельные специи. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и измельчить до состояния пасты.

МОЛЕ НЕГРО

Для этой пасты характерным признаком является сильное поджаривание практически всех ингредиентов. Это следует делать с осторожностью, поскольку есть риск спалить их, а этого следует избегать. Эта паста отлично подходит для жареных блюд из свинины, индейки и овощей, особенно картофеля.

Кунжут семя – 50 гр
Миндаль бланшированный – 50 гр
Анис семя – 3 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Перец душистый горошек – 2 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Растительное масло – 100 мл
Арахис жаренный – 80 гр
Чернослив – 80 гр
Темный изюм – 70 гр
Соль морская – 1 ст.л.
Чеснок свежий (большого размера, измельченный) – 4 зубчика
Лук белый (среднего размера, нарезанный кубиками) – 1 шт
Лепешка кукурузная (тортилья) черствая – 2 шт
Шоколад несладкий (покрошенный) – 100 гр
Перец чили мулато негра сушеный – 100 гр
Корица в палочках (дробленная) – 5 см
Перец чили гуахильо сушеный – 100 гр

Из чили удалить все семена и внутренние перегородки. Поместить мякоть чили в теплую воду и оставить на 30 минут. В это время разогреть духовку до 170 ˚С, разложить на противень миндаль и семена кунжута. Прогревать до умеренно коричневого цвета в течение 15 минут. Вынуть из духовки и остудить. Затем разогреть сухую сковороду на среднем огне и подогреть корицу, семена зиры, аниса, горошины душистого и черного перца и гвоздику до раскрытия аромата. Переложить в миску, остудить и затем перемолоть все специи в кофемолке до консистенции порошка. В сковороду добавить 30 грамм растительного масло и

поместить в него лепешки (порванные на кусочки). Прогревать до темно-коричневого цвета. Отложить в сторону и остудить. Снова разогреть сковороду, добавить 30 грамм растительного масла и поместить туда лук. Жарить до золотистого цвета. Затем добавить чеснок и жарить еще 2 минуты. Далее поместить чили, арахис, миндаль, кунжут, специи, смесь лука с чесноком, изюм, чернослив, кусочки поджаренной лепешки и соль в блендер или кухонный комбайн и тщательно перемешать, чтобы получилась однородная вязкая паста. Разогреть сковороду на огне чуть ниже среднего, налить в нее оставшееся масло и выложить всю пасту. Обжаривать в течение 15-20 минут. В конце добавить дробленный шоколад. Снять с огня и остудить. Поместить в контейнер и хранить в холодильнике не более трех месяцев.

ТАХИНИ

Эта пряная паста пользуется огромной популярностью в ближневосточной кухне. Она универсально и добавляется в мясные, рыбные и овощные блюда. Также ею ароматизируют маринады, заправки и соуса.

Кунжут семя – 100 гр
Зира семя – 1 ст.л.
Оливковое масло – 2 ст.л.
Сок одного лимона
Чеснок свежий – 2 зубчика

В сухой сковороде поджарить семена зиры и кунжута до появления аромата. Переложить в ступку и растереть. Добавить остальные ингредиенты и превратить в пасту.

ЧЕРМУЛА

Эта марокканская слегка острая приправа используется в качестве пасты, маринада и соуса и превосходно сочетается с рыбой и морепродуктами, а также с овощными блюдами. Рыбу маринуют в этой пасте, а затем обжаривают на гриле, сковороде или запекают в духовке. Овощи готовят и перед подачей на стол сбрызгивают этой пастой.

Оливковое масло – 6 ст.л.
Сок лимонный – 6 ст.л.
Цедра с одного лимона
Зира молотая – 1 ст.л.
Анис молотый – 1 ст.л.
Шафран нити – 1 ч.л.
Перец чили красный хлопья – 1 ч.л.
Перец черный молотый – ½ ч.л.
Чеснок свежий (крупный, раздавленный) – 2 зубчика
Петрушка (листья и мелкие стебли) – ½ пучка
Кинза (листья и мелкие стебли) – ½ пучка
Лук небольшой мелконарезанный – 1 шт
Паприка красная сладкая – 3 ст.л.

Соединить все ингредиенты в ступке и тщательно раздавить и перемешать. Переложить в контейнер и залить оливковым маслом. Хранить в холодильнике не более трех недель. В качестве альтернативы поместить все ингредиенты в кофемолку и превратить в однородную пасту.

ТАБИЛ

Эта пряная паста родом из Туниса. Ее основным ингредиентом традиционно считаются зерна кориандра. Табил

используют вместе с пастой Арисса для сдабривания рагу из мяса и птицы, в рыбных и овощных блюдах, а также в блюдах из баранины.

Перец чили сушеный – 6 стручков
Кориандр зерно – 6-7 ст.л.
Тмин семя – 5 ст.л.
Соль морская – 1 ст.л.
Чеснок свежий (раздавленный) – 10-12 зубчиков

Разогреть духовку до самой низкой температуры. Чили разрезать вдоль и удалить семена и белые перегородки. Тмин и кориандр поместить в ступку и растереть, получив грубый помол. Добавить к специям соль с чесноком и тщательно перемешать. Выложить ровным слоем получившуюся пасту на противень, поместить в духовку и просушить пасту в течение 1 часа. Затем охладить смесь и добавить вместе с чили в ступку. Немного растереть пасту, перемешать, переложить в контейнер и хранить в прохладном месте до четырех месяцев.

ПАСТА АРИССА

Арисса является главенствующей пряной пастой в Тунисе. Одноименная смесь специй служит базой для пряных паст и соусов. Эта паста универсальная и используется во многих блюдах: морепродукты, рис и овощи. Вы можете варьировать степень остроты разными видами перца чили.

Паприка сладкая – 50 гр
Оливковое масло – 50 гр
Чеснок свежий – 4 зубчика
Соль морская – 30 гр
Перец сладкий (очищенный от семян и перегородок и слегка обжаренный) – 0,5 кг
Перец чили красный (очищенный от семян и перегородок) – 100

гр

Смесь специй Арисса – 2 ст.л.

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и перемолоть до состояния однородной пасты. Переложить пасту в контейнер и долить (если потребуется) оливковое масло до полного покрытия пасты. Хранить в холодильнике до одного месяца. По вкусу можно добавить сахар и лимонный сок, либо винный уксус.

ПАСТА РАС-ЭЛЬ-ХАНУТ

Эта паста на основе знаменитой пряной комбинации Рас-Эль-Ханут принесет новые незабываемые вкусы и ароматы любому блюду. Она подходит для мяса, курицы, рыбы и овощей.

Оливковое масло – 2 ст.л.
Томатная паста – 1 ст.л.
Мед – 1 ч.л.
Вода – 1 стакан
Мука пшеничная – 1 ч.л.
Соль – ½ ч.л
Лук (среднего размера, нарезанный полукольцами или перьями) – 1 шт
Чеснок свежий (измельченный) – 2 зубчика
Смесь специй Рас-Эль-Ханут – 2 ч.л.

На среднем огне разогреть сотейник и влить в него оливковое масло. Добавить лук и обжарить до золотистого цвета. Добавить мелконарезанный чеснок и обжарить в течение 1 минуты. Добавить томатную пасту, мед, смесь Рас-Эль-Ханут, воду, муку и соль. Тушить в течение 15 минут, часто помешивая. Как только паста загустеет, убрать с огня и остудить. Переложить в контейнер и хранить в холодильнике не более двух недель.

ПАСТА БЕРБЕРЕ

В предыдущей части я упоминал, что такая пряная комбинация как Бербере идеально сочетается с томатами, кетчупами и соусами на их основе. Ниже я предлагаю вам рецепт пасты на основе смеси специй Бербере, которая может заменить вам кетчуп и томатную пасту для приготовления ваших любимых блюд. Вы можете использовать эту пряную смесь для гамбургера, в соусе барбекю, в качестве заменителя томатной пасты и кетчупа, например, для макания в нее картошки фри.

Оливковое масло – 2 ст.л.
Смесь специй Бербере – 2 ч.л.
Яблочный уксус – ½ стакана
Томатная паста – 2 ст.л.
Сок лимонный – 1 ст.л.
Соль – 2 ч.л.
Помидоры в собственном соку – 1 банка (700-800 грамм)
Лук (среднего размера, нарезанный кубиками) – 1 шт
Чеснок свежий (измельченный) – 4 зубчика
Сахар коричневый – ¼ стакана

В кастрюле нагреть оливковое масло на среднем огне. Добавить лук с чесноком и обжарить до мягкости. Добавить смесь специй Бербере и перемешать. Через 1-2 минуты добавить помидоры, уксус, сахар, томатную пасту, лимонный сок и соль. Варить смесь, помешивая, до тех пор, пока она не загустеет до состояния кетчупа. Довести пасту до вкуса, добавив при необходимости соль и смесь Бербере. Охладить и поместить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение двух недель.

АДЖИКА

Эту пасту применяют в районах Закавказья, в частности в Грузии, для ароматизации и придания вкусовых ноток рису, мясным, овощным и бобовым блюдам, а также супам.

Перец чили красный – 2 части
Чеснок свежий – 1 часть
Кориандр зерна – 1 часть
Укроп свежий – 1 часть
Соль – по вкусу
Винный уксус – по вкусу
Смесь специй Хмели-Сунели – 3 части

Для начала следует поместить красные жгучие перцы на 1-2 дня в темное место. Затем перцы промыть, высушить и удалить все семечки и перегородки. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Также добавить соль, примерно 2 ст.л., пока она не перестанет растворяться. Переложить в контейнер и поместить в холодильник для хранения.

ПАСТА LA JIAO JIANG

Популярная в Китае острая пряная паста, которая используется в супах, а также для блюд стир фрая.

Сильножгучий перец – 3-5 стручков
Масло растительное – 1 ст.л.
Соль – по вкусу
Белый винный уксус – 1 ч.л.
Чеснок свежий (мелконарезанный) – 1 зубчик

Перцы мелко нашинковать. Разогреть в сковороде масло и добавить в него перец. Как только перец даст сок, добавить чеснок. Через 1-2 минуты добавить уксус с солью. Томить на маленьком огне в течение 10-20 минут. Остудить и поместить в контейнер для хранения.

ПАСТА ВАДУВАН

Вадуван представляет собой пряную смесь с южноиндийскими и французскими акцентами, которая переводится как «высушенные на солнце специи». Ее используют как порошок Карри или же в виде самостоятельной пасты, богатой ароматической смесью репчатого лука, шалота, чеснока и имбиря.

Вначале приготовить смесь специй, смешав вместе следующие ингредиенты:

Зира молотая – 2 ч.л.
Горчица семя – 1 ч.л.
Куркума – ½ ч.л.
Гвоздика молотая – ¼ ч.л.
Соль – ½ ст.л.
Кардамон молотый – ½ ч.л.
Перец черный свежемолотый – ½ ч.л
Мускатный орех дробленный – ¼ ч.л.
Пажитник молотый – ½ ч.л.

Затем приступить к приготовлению пасты:
Лук репчатый, нарезанный – 900 гр
Лук-шалот, нарезанный – 450 гр
Растительное масло – ¼ стакана
Смесь специй (рецепт выше) – 3 ст.л.
Свежий чеснок, мелко нарубленный – ¼ стакана
Свежий имбирь, тертый – ¼ стакана

Разогреть духовку до 160 ˚С. Разогреть сковороду на среднем огне, влить растительное масло и добавить оба вида лука.

Обжарить в течение 20 минут до полного размягчения. Добавить имбирь с чесноком и продолжать обжаривать еще 1-2 минуты. Снять с огня, добавить смесь специй и тщательно перемешать. Выложить получившуюся пасту на противень (с пергаментом) ровным слоем. Выпекать в течение одного часа, периодически помешивая. Паста Вадуван будет готова, когда большая часть влаги испарится и смесь обретет консистенцию густой липкой пасты. Остудить пасту, переложить в контейнер и поместить в холодильник для хранения в течение одного месяца.

ВУСТЕРСКАЯ ПАСТА

Эта паста традиционно используется в качестве маринада (с добавлением лимонного сока) для любого вида мяса, птицы, дичи, рыбы и морепродуктов.

Оливковое масло – 2 ст.л.
Перец черный – 2 ч.л.
Соль – 1 ½ ч.л.
Паприка копченая – ч.л.
Зира молотая – ч.л.
Корица молотая – ч.л.
Вустерский соус – 2 ст.л.
Чеснок гранулированный – 2 ч.л.

Соединить все ингредиенты и смешать до консистенции гладкой пасты.

ЧАСТЬ IV. РЕЦЕПТЫ.

Эта часть посвящена потрясающим рецептам блюд на основе пряных комбинаций, которые были описаны в предыдущих двух частях.

Прочитав эти две части, вы овладели всеми нужными знаниями и подошли к тому моменту, когда можете с легкостью использовать их в приготовлении своих кулинарных шедеврах. На протяжении увлекательного путешествия в мир пряных комбинаций, вам наверняка полюбились и запомнились определенные смеси. И теперь вы в шаге от того, чтобы научиться вносить эти удивительные и насыщенные ароматы в блюда.

Ниже вы ознакомитесь с практическим применением пряных комбинаций в приготовлении разнообразных блюд: из мяса и птицы, рыбы и морепродуктов, овощных блюд и салатов, десертов и соусов.

За несколько лет я насобирал более трехсот разнообразных рецептов на основе пряных смесей и паст и включил в эту книгу мои самые любимые блюда. Я не являюсь автором этих рецептов, но они были изучены мной и ни один десяток раз приготовлены на моей кухне. И я уверен, что вы так же, как и я, влюбитесь в эти по-настоящему шедевральные блюда.

Прелесть этих рецептов в том, что, приготовив каждый из них один раз, вы сможете видоизменять их, учитывая свои предпочтения выбора продуктов и даже экспериментировать с добавлением различных смесей специй и паст.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

ЦЫПЛЕНОК ПО-КАРИБСКИ

Этот пряный цыплёнок является настоящим фаворитом в ямайской кухне. Чем дольше курица будет мариноваться, тем ярче и насыщенней получится вкус и аромат.

Паста Йерк
Цыпленок (разделанный) -1 ½ – 2 кг

Поместить цыпленка в неглубокую посудину, которая позволит расположить все части тушки в один слой. Нанести пасту на всю поверхность мяса и оставить мариноваться в холодильнике минимум на два часа (а лучше на всю ночь).

Разогреть гриль. Поместить цыпленка на решетку кожей вниз и оставить на 10-15 минут, поливая время от времени маринадом.

Затем перевернуть на другую сторону и продолжать запекать, не забывая поливать соусом. Общее время приготовления зависит от размера тушки и занимает от 30 до 45 минут.

В качестве альтернативы, запекать курицу в предварительно разогретой духовке при температуре 180 ˚С.

ТАЙСКИЙ КАРРИ С КУРИЦЕЙ

Это классический тайский карри, приготовленный с несладким кокосовым молоком и пряной пастой карри. В качестве гарнира идеально подойдет припущенный рис.

Растительное масло – 1 ст.л.

Тайская красная или зеленая паста карри – 2-3 ст.л.

Несладкое кокосовое молоко – 1 чашка

Лемонграсс, отбитый и нарезанный кольцами шириной 1 см – 1-2 стебля

Листья лайма – 1-2 шт

Куринная грудка, нарезанная полосками – 1 кг

Замороженный горошек (предварительно разморозить) – ¾ чашки

Рыбный или соевый соус – 2 ст.л.

В глубокой сковороде или сотейнике разогреть растительное масло. Добавить пасту карри и обжаривать в течение 3-5 минут при постоянном помешивании.

Добавить кокосовое молоко, лемонграсс и листья лайма. Тушить в течение 3 минут.

Добавить куриную грудку и продолжать готовить еще приблизительно 10-15 минут.

Высыпать горох и влить рыбный соус. Томить на медленном огне 3-5 минут или до тех пор, пока горошек не прогреется.

Подавать с рисом.

КАРРИ С КУРИЦЕЙ ПО-ИНДИЙСКИ

Этот традиционный индийский карри обычно готовят заранее, а затем при необходимости подогревают и подают на стол вместе с рисом или чатни. Зачастую индийский карри подают с разнообразными добавками: мелконарезанный лук, нашинкованную кинзу, изюм, тертый кокосовый орех, нарезанный банан и т.д.

Растительное масло – 2 ст.л.
Лук среднего размера, нарезанный – 1 шт
Свежий чеснок, мелкопорубленный – 3 зубчика
Свежий имбирь, мелкопорубленный – 2,5 см
Порошок Карри – 2-3 ст.л.
Куриная грудка, нарезанная тонкими полосками или кубиками – 1 кг
Помидоры, порубленные – 1 ½ чашки
Куриный бульон или вода – 2/3 чашки
Чатни в качестве гарнира

В глубокой сковороде или сотейнике на среднем огне разогреть растительное масло. Добавить лук и пассировать его до прозрачности в течение 5-7 минут. Добавить имбирь с чесноком, и обжаривать в течение 1 минуты, помешивая. Затем добавить порошок Карри, перемешать и продолжать готовить еще 1 минуту.

Добавить курицу и помидоры. Готовить при постоянном помешивании до тех пор, пока курица не побелеет. Влить ½ стакана бульона и тушить в течение 15 минут, не закрывая крышкой.

Уменьшить огонь и накрыть крышкой. Продолжать томить в течение 20 минут. Если соус получился слишком густой, влить оставшийся бульон. В качестве гарнира подать рис и чатни.

ИНДЕЙКА СО СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ ЙЕРК

Это карибское блюдо традиционно готовят из крыльев индейки с добавлением смеси Йерк. Крылья индейки можно заменить куриными.

Крылья индейки – 2,3 кг
Смесь специй Йерк – 6 ст.л.
Яблочный уксус – 1 ½ стакана
Вода – 700 мл
Свежий перец чили – 2 стручка
Зеленый лук, тонко нарезанный – 1 пучок
Растительное масло – 60 мл

Разделить крылья индейки на суставы. Для приготовления

понадобятся только большие вторые и третьи суставы.

Поместить в большую посудину смесь специй Йерк, уксус, воду, мелконарезанные чили, зеленый лук и индейку. Тщательно перемешать, накрыть крышкой и поместить в холодильник на 24-48 часов. Периодически перемешивать, чтобы крылья мариновались равномерно.

Перед приготовлением оставить крылья при комнатной температуре на 1 час. В это время разогреть гриль и дождаться появления на углях белого налета. Тщательно смазать каждое крыло маслом и поместить на гриль, закрыв крышкой на 1 час. При необходимости время приготовления увеличить. Для дополнительного аромата можно добавить в угли несколько палочек корицы.

В качестве альтернативного способа приготовления разогреть духовку до 180 ˚С и запечь крылья до полной готовности, приблизительно в течение 1 часа.

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЕВЕРОАМЕРИКАНСКОЙ СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПТИЦЫ

Для этих ароматных, сочных и пряных котлет идеально подходит жирное темное мясо индейки. Не рекомендуется использовать белое мясо, так как котлеты получатся сухими. Чем мельче фарш, тем лучше котлеты удерживают свою форму.

Лук небольшого размера, порубленный – 1 шт
Большой чеснок, мелко порубленный – 2 зубчика

Североамериканская смесь специй для птицы – 2 ст.л.
Перец чили хлопья – 1 ч.л.
Соль морская мелкая – 2 ч.л.
Фарш из темного мяса индейки – 900 гр
Растительное или оливковое масло для обжаривания

В большой посудине смешать лук, чеснок, смесь специй, хлопья чили и соль. Добавить фарш и тщательно перемешать. На сковороде обжарить небольшое количество фарша, чтобы оценить вкус будущих котлет. При необходимости довести до вкуса.

Из фарша сформировать примерно 8 котлет толщеной около 1,3 см. При необходимости лишние котлетки упаковать в пищевую пленку и поместить в морозильник.

Разогреть большую сковороду на среднем огне и влить необходимое количество масла. Поместить котлеты в сковороду и обжаривать с каждой стороны по 3 минуты. Подавать горячими.

ЗАПЕЧЁННАЯ КУРИЦА С ТИККА МАСАЛА

Если у вас уже есть смесь специй Тикка Масала, то приготовить это фантастическое блюдо не составит для вас труда. Вы можете добавить абсолютно любые овощи в это блюдо и приготовить его заранее, чтобы при необходимости просто подогреть и насладиться вкусной и полезной едой. На следующий день это блюда становится только вкуснее и ароматнее.

Кокосовое молоко – 1 банка
Смесь специй Тикка Масала – 3 ст.л.
Свежий чеснок, измельченный – 3 зубчика

Свежий имбирь, натертый – 1 ст.л.
Соль – 2 ч.л.
Куриные грудки, поделенные на четыре части (каждая) – 900 гр
Оливковое масло – 1 ст.л.
Небольшой лук, тонко нарезанный – 1 шт
Томатная паста – 3 ст.л.
Помидоры в собственном соку, измельченные – 1 банка (450 мл)
Куриный бульон – 1 чашка
Зеленый лук, мелконарезанный, для украшения – ¼ чашки
Листья свежей кинзы, для украшения – ¼ чашки
Жареные соленые кешью, для украшения – ½ чашки

В большой миске смешать 1 стакан кокосового молока, 2 ст.л. Тикка Масала, чеснок, имбирь и соль. Добавить курицу, тщательно перемешать и оставить мариноваться на 4 часа.

На среднем огне разогреть большую сковороду и влить масло. Добавить лук и пассировать его в течение 3 минут, помешивая. Добавить томатную пасту и слегка обжарить ее. Добавить оставшуюся Тикка Масала и продолжать готовить еще 3 минуты. Затем поместить в сковороду помидоры вместе с соком и тушить 8 минут. Влить куриный бульон вместе с оставшимся кокосовым молоком и томить на слабом огне в течение 20 минут.

Разогреть духовку до 180 ˚С и поместить противень в верхнюю часть духовки.

Расположить курицу на фольге и поместить на противень. Запекать в течение 10 минут.

Вынуть курицу из духовки и немного остудить. Нарезать на кусочки 2,5-3 см. Положить курицу в соус и тушить на среднем огне в течение 8-10 минут или до полной готовности, периодически помешивая. Подавать с рисом, украсив зеленым луком, кинзой и кешью.

КОПЧЕНАЯ В ЧАЕ УТИНАЯ ГРУДКА С МАЛАЗИЙСКИМ КАРРИ «СЕМЬ МОРЕЙ»

Копчение утиных грудок в ароматном чае придает им легкий дымный привкус и дополняется пряной смесью Малазийского Карри.

Утиная грудка – 2 шт
Карри «Семь Морей» – 2 ст.л.
Соевый соус – 1 ст.л.
Длиннозерный рис – ½ чашки
Сахар – ½ чашки
Чай «Earl Grey» – 2 ст.л.

Тщательно промыть утиные грудки под проточной водой и обсушить бумажным полотенцем. Натереть мясо порошком Малазийского Карри. Налить воду в глубокую сковороду высотой 5-7 см.

Поместить утку на решетку над водой. Накрыть крышкой и варить на пару в течение 20-30 минут, в зависимости от толщины мяса. Вынуть утку и полить соевым соусом. Отложить в сторону.

Промыть и просушить сковороду, застелить ее двумя листами

фольги. Смешать вместе сырой рис, сахар и чай. Разместить смесь по дну сковороды сверху фольги. Поместить утку поверх смеси на решетку. Накрыть крышкой, а сверху положить влажное бумажное полотенце, чтобы между крышкой и краями сковороды не оставалось щелей.

Поставить сковороду на средний огонь. Когда появится аромат, означающий, что процесс копчения начался, подержать сковороду на огне еще 10-15 минут. Затем выключить огонь и дать постоять с закрытой крышкой еще 15 минут. Нарезать утиные грудки тонкими ломтиками и подавать с любимым гарниром.

ДЖАМБАЛАЙЯ СО СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ КАДЖУН

Это одно из самых популярных блюд жителей французских поселенцев Северной Америки несколько напоминает испанскую паэлью, но отличается добавлением острых специй.

Растительное масло – 2 ст.л.
Курица, без костей и кожи, нарезанная кубиками – 220 гр
Колбаса Чоризо, порезанная большими кусками – 220 гр
Сельдерей, нарезанный – 3 стебля
Перец чили красный, без семян, мелконарезанный – 1 стручок
Перец чили зеленый, без семян, мелконарезанный – 1 стручок
Смесь специй Каджун (вместе со свежим луком и чесноком) – 2 ст.л.
Длиннозерный рис – 1 стакан
Консервированные помидоры, нарезанные – 200 гр
Куриный бульон – 2 ½ чашки
Листья сельдерея, для украшения

Разогреть растительное масло в сковороде на среднем огне. Обжарить курицу и колбасу пока они не подрумянятся. Вынуть из

сковороды и отложить. Поместить в сковороду сельдерей и оба вида чили и обжаривать в течение 2-3 минут, помешивая. Затем вернуть в сковороду курицу и колбасу.

Добавить смесь специй Каджун и продолжать обжаривать при постоянном помешивании в течение 3 минут. Добавить рис, помидоры и бульон. Довести до кипения и перемешать.

Уменьшить огонь, закрыть крышкой и тушить в течение 15-20 минут пока рис не будет полностью готов. Сразу же подавать на стол.

КАРРИ С ПАСТОЙ МАДРАС

Вы когда-нибудь обращали внимание на то, что карри становится еще вкуснее на следующий день? Это происходит от того, что все компоненты со временем объединяются и становятся только вкуснее и ароматнее. Дня наилучшего результата все ингредиенты, особенно специи, должны быть свежими.

В этом рецепте мы будем использовать курицу, горох и пасту Мадрас. Однако, вы можете подбирать все ингредиенты на свой вкус, варьируя мясо, овощи и различные вариации порошков Карри.

Оливковое масло – 2 ст.л.

Небольшой красный лук, тонко нарезанный – 1 шт

Куриная грудка или мясо с бедер без шкурки и костей, нарезать на кусочки 2,5-3 см – 450 гр

Паста Мадрас – 1-3 ст.л.

Соль – 1 ½ ст.л.

Несладкое кокосовое молоко – 1/3 стакана

Помидоры, мелконарезанные – 4 шт

Свежая кинза, мелкопорубленная – 2 ст.л.

Горох, свежий или замороженный – 1 стакан
Рис для гарнира

Разогреть сотейник на среднем огне. Добавить масло, а затем курицу. Жарить пока курица не подрумянится со всех сторон, затем добавить лук. Продолжать готовить 3-5 минут, постоянно помешивая. Добавить пасту Мадрас и обжаривать ее 1 минуту. Добавить соль, нарезанные помидоры и кокосовое молоко. Убавить огонь, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Прибавить огонь довести соус до необходимой степени густоты. Добавить горох и кинзу, и продолжать готовить еще 2-3 минуты.

Подавать, положив карри поверх риса.

КАРРИ С ПАСТОЙ ВИНДАЛУ

Курица Виндалу – типичное индийское блюдо, которое впервые было представлено португальцами на Гоа. В некоторых случаях это блюдо готовят из свинины.

Красный лук, мелконарезанный – 2 шт
Корица молотая – ½ ч.л.
Зира молотая – ½ ч.л.
Паста Виндалу – 2-3 ст.л.
Тамариндовая паста – ½ ст.л.
Сахар – ½ ст.л.
Мясо с куриных бедер, без костей и шкурки, нарезать на небольшие кусочки – 900 гр
Соль и свежемолотый перец по вкусу
Растительное масло – 2 ст.л.

В блендере смешать половину нарезанного лука с корицей, зирой, тамариндовой и Виндалу пастой, сахаром и 1/3 стакана воды. Превратить в пюре.

Приправить курицу солью и перцем.

В сотейнике разогреть масло на среднем огне и добавить оставшийся лук и обжарить до золотистого цвета. Добавить пасту из блендера в сковороду и перемешать. Готовить соус в течение 5 минут, затем добавить курицу. Продолжать готовить в течение 20 минут или до полной готовности.

КУРИЦА ПО-ЭФИОПСКИ С БЕРБЕРЕ

Этот рецепт является вариантом популярного в Эфиопии блюда Doro Wat – пряного, вкусного и ароматного рагу.

Куриные грудки, нарезанные кубиками 2,5 см – 900 гр
Лук, нарезанный кубиками – 1 шт
Средний зеленый болгарский перец, нарезанный – 1 шт
Свежий чеснок, мелконарезанный – 1 зубчик
Оливковое масло – 2 ст.л.
Томатная паста – 2 ст.л.
Вода – ½ стакана
Свежая кинза, порубленная – ¼ чашки
Смесь специй Бербере – 2-3 ст.л.
Рис для гарнира

Обжарить лук на сковороде до полупрозрачности.

Добавить курицу, Берберe, чеснок и болгарский перец.

Через 5 минут добавить томатную пасту, перемешать и готовить в течение 2-3 минут.

Влить воду, уменьшить огонь и томить в течение 35-45 минут.

Добавить кинзу и довести до вкуса.

Подавать с рисом.

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА НА ГРИЛЕ С АРИССОЙ

Если вы любите жареную курицу, то этот рецепт наверняка придется вам по душе, особенно, если погода позволяет приготовить это блюдо на гриле. Оно относится к здоровой пище, но несмотря на это остается пряным и ароматным.

Смесь специй Арисса – 3 ст.л.
Оливковое масло – 2 ст.л.
Куриная грудка, слегка отбитая – 450 гр
Маленький красный лук, мелконарезанный – 1 шт

Помидоры черри, разрезанные пополам – 220 гр
Кинза сушеная – ¼ чашки

В ступке или небольшой миске смешать смесь Арисса и оливковое масло, чтобы получилась паста.

Покрыть курицу половиной пасты, накрыть крышкой и поместить в холодильник на 4 часа (а лучше на всю ночь).

В миске смешать лук, помидоры, кинзу и оставшуюся пасту.

Разогреть гриль до средней температуры и обжарить курицу до готовности.

Подавать курицу с луком и помидорами.

КУРИЦА ТАНДУРИ

Это блюдо получило свое название от глиняной печи, которая используется у народов Азии, в том числе и в Индии.

Для быстрого воздействия маринада и последующего приготовления, рекомендуется сделать надрезы до костей на курице.

Для приготовления этого блюда не обязательно обзаводиться глиняной печью. Вы с легкостью сможете использовать гриль или обычную духовку.

Кусочки курицы (голени, бедра, крылья) – 900 гр
Свежий имбирь – 1,2 см
Свежий чеснок – 3 зубчика
Несладкий йогурт – ½ стакана
Соль по вкусу
Перец кайенский – ¼ ч.л.
Смесь специй Тандури Масала – 1 ст.л.
Сок лимона

Тщательно промыть курицу и высушить бумажным полотенцем. Сделать ножом глубокие надрезы на поверхности мяса.

На терке натереть имбирь, чеснок раздавить с помощью пресса. Смешать чеснок и имбирь со специями. Хорошо перемешать и втереть получившуюся пасту в курицу. Поместить в холодильник и оставить мариноваться на несколько часов.

Обжарить на гриле или в духовке до полной готовности, поливая время от времени оставшимся маринадом и переворачивая для равномерного обжаривания.

КУРИЦА С ПАСТОЙ МОЛЕ (POLLO EN MOLE POBLANO)

Существует множество мексиканских блюд высокой кухни и Mole Poblano, несомненно, одно из них. Вы не найдете легких путей для приготовления этого блюда: оно требует времени, терпения и навыка, чтобы приготовить поистине потрясающий соус, а именно он и является жемчужиной этого блюда. Но если у вас уже есть заготовленная паста Моле, то половина пути

пройдено. Ниже я опишу базовый и наиболее простейший вариант этого блюда. Традиционно его готовят из курицы, но ее можно заменить индейкой или свининой.

Курица, различные ее части (бедра, голени, крылья) – 1,8 кг
Морская соль и свежемолотый перец по вкусу
Кунжут, поджаренный, для украшения – 2 ст.л.
Рис для гарнира
Паста Моле – по вкусу

В кастрюле сварить куриный бульон. Курицу вынуть, бульон процедить

Поместить сваренные куски курицы в кастрюлю и залить бульоном, чтобы он покрывал курицу. Добавить необходимое количество пасты и довести всю смесь до кипения. Готовить в течение 15 минут. Подавать с рассыпчатым рисом, украсив кунжутом.

Оригинальный рецепт призывает к пропариванию курицы, однако, вы можете приготовить ее любым способом тепловой обработки: обжариванием, запеканием или на гриле. Также вы можете использовать куриное мясо без костей.

КУРИЦА ПО-ЙЕМЕНСКИ

Йеменская кухня не особо популярна у нас. Но этот рецепт тушеной курицы с добавлением смеси специй Жуг может кардинально исправить эту ситуацию. Курица, смесь Жуг и изюм – это фантастическая комбинация пряного и сладкого с легким привкусом экзотических специй.

Сливочное масло – 3 ст.л.
Большая луковица, мелконарезанная – 1 шт
Свежий чеснок, мелконарезанный – 3 зубчика
Свежемолотый перец – 1 ч.л.
Смесь специй Жуг – 1-2 ч.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Куркума – 1 ч.л.
Соль – 1 ч.л.
Куриная грудка, нарезанная на небольшие кусочки – 4 шт
Изюм – ½ чашки
Рис, для гарнира

В сковороде растопить сливочное масло на среднем огне. Добавить лук с чесноком и обжарить до золотистого цвета. Уменьшить огонь и добавить перец, смесь Жуг, зиру, куркуму и соль, тщательно перемешать.

Добавить курицу и при постоянном помешивании довести ее до готовности.

Снять с огня, добавить изюм и перемешать.

Подавать горячим с рисом в качестве гарнира.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

ГОВЯДИНА (СВИНИНА) ПО-КАРИБСКИ С ПАСТОЙ АДОБО

Это традиционное карибское блюдо из пряного маринованного мяса подают с подогретой лепешкой тортилья.

Паста Адобо – по вкусу

Растительное или оливковое масло – 2-3 ст.л.

Филе говядины или свинины, нарезать длинными полосками толщиной 1 ½ см – 1 – 1 ½ кг

Вода, говяжий бульон или апельсиновый сок – ½ стакана

Поместить нарезанное мясо в плоскую посудину, выложить на него необходимое количество пасты Адобо, тщательно перемешать и оставить в холодильнике на 3-24 часа.

В большой сковороде на среднем огне разогреть масло. Выложить в сковороду мясо и обжаривать пока оно не подрумянится, периодически помешивая его.

Уменьшить огонь, добавить в сковороду оставшийся маринад и бульон (воду или сок). Томить на медленном огне в течение 1 часа. При необходимости добавлять жидкость, чтобы соус не становился слишком густым и не подгорал. Подавать горячим вместе с лепешкой.

БАРАНЬИ ШАШЛЫЧКИ С АФРИКАНСКИМ КАРРИ

Наивкуснейшие шашлычки из Южной Африки, замаринованные в кисло-сладком соусе с добавлением порошка Карри.

Абрикосовый джем – ½ стакана
Белый винный уксус – 1/3 стакана
Вода – ¼ стакана
Свежий чеснок, измельченный – 3 зубчика
Свежий имбирь, измельченный – 1 см
Южно-Африканская смесь специй – 2 ст.л.
Перец душистый или корица – 1 ч.л.
Лук среднего размера, очищенный и нарезанный на четвертинки – 2 шт
Мясо баранины (желательно с ноги), нарезанное на кубики 4 см – 0,7-0,8 кг

В среднем сотейнике смешать все ингредиенты кроме лука и баранины. На среднем огне довести смесь до кипения. Убавить огонь до минимума и варить в течение 5 минут. Убрать с огня и полностью охладить маринад.

Выложить нарезанную баранину и лук в большую, но не глубокую посудину и залить маринадом. Хорошо перемешать, чтобы равномерно покрыть всю поверхность мяса. Накрыть крышкой и поместить в холодильник на 2-24 часа, время от времени перемешивая мясо.

Приступить к процессу нанизывания на бамбуковые шпажки или металлические шампуры длиной 20 см. Так как лук готовится быстрее, чем мясо, рекомендуется нанизывать его на отдельные шпажки.

Разогреть гриль или мангал. На углях обжарить шашлычки, переворачивая время от времени для равномерного приготовления. Процесс обжаривания занимает 12-15 минут.

БАРАНИНА С ПАСТОЙ РОГАН ДЖОШ

Это классическое карри из Кашмира традиционно готовят с пастой Роган Джош с добавлением йогурта. Рекомендуется подавать это вкусное блюдо с чатни.

Растительное масло – 2 ст.л.
Баранье мясо с области ноги или лопатки, нарезанное кубиками 2 см – 1 кг
Средний лук, нарезанный тонкими перьями
Лавровый лист – 1 шт
Говяжий или куриный бульон – 1 ½ стакана
Обычный несладкий йогурт – 1/2 стакана
Паста Роган Джош – 2-3 ст.л.

В большом сотейнике на среднем огне разогреть 1 ст.л. растительного масла. Выложить промытое, высушенное бумажным полотенцем и нарезанное мясо и обжарить его. Желательно обжаривать такое количество мясо партиями во избежание остывания масла. После обжаривания, переложить мясо в миску и отложить.

В том же сотейнике разогреть оставшееся масло, уменьшить огонь и выложить лук. Пассировать лук до тех пор, пока он не станет очень мягким, приблизительно в течение 10-15 минут.

Добавить пасту и лавровый лист. Продолжать готовить в течение 2 минут, постоянно помешивая. Влить бульон и довести до кипения.

Вернуть мясо в сотейник, накрыть крышкой, оставив небольшую щель, и томить на медленном огне пока мясо не станет мягки, приблизительно в течение 1 – 1 ½ часов.

Добавить йогурт и готовить еще 5 минут. Подавать с рисом и чатни.

СИМИТ КЕБАБ СО СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ БАХАРАТ

В этом блюде огромную роль играет крупа булгур, которая балансирует мясо с фисташками. Кебаб подается сверху лаваша, смазанного густым греческим йогуртом. Также рекомендую в качестве гарнира использовать традиционный турецкий салат из лука, приправленного пряным сумахом и свежей петрушкой.

Для кебаба

Крупа булгур – 100 гр
Вода – 350 мл
Фисташки очищенные – 150 гр
Зеленый лук, тонконарезанный – 1 пучок
Лук небольшого размера, мелконарезанный – 1 шт
Чеснок, измельченный – 6 зубчиков
Петрушка, нарубленная – ½ пучка
Мята сушеная – 2 ст.л.
Смесь специй Бахарат – 2 ст.л.
Сладкая паприка – 2 ст.л.
Перец чили хлопья – 2 ч.л.

Соль и свежемолотый перец по вкусу
Мясо баранины или ягненка, фарш – 900 гр
Оливковое масло

Для гарнира
Лук небольшого размера, тонконарезанный – 1 шт
Петрушка, крупнопорубленная – 1 большой пучок
Сумах – 1 ст.л.
Длинный сладкий перец – 6-8 шт
Спелые помидоры, разрезанные пополам – 6-8 шт
Оливковое масло
Лаваш – 6-8 шт
Классический греческий йогурт – 450 гр

КЕБАБЫ:

Пересыпать крупу булгур в тепло сберегающую миску и залить 1 стаканом (235-250 мл) кипятка. Оставить на 30 минут и затем процедить.

Поместить очищенные фисташки в кухонный комбайн, влить оставшуюся холодную воду и превратить смесь в пасту.

Смешать пасту с зеленым и репчатым луком, чесноком, петрушкой, мятой, Бахарат, паприкой, чили хлопьями, булгур, солью и перцем. Тщательно перемешать. Добавить мясной фарш и снова хорошо перемешать. Сформировать из фарша 12-16 одинаковых по размеру колбасок, нанизывая их на металлические шампуры, делая при этот отступ приблизительно в 2-3 см от предыдущей колбаски.

Пожарить кебабы на гриле или мангале до полной готовности, не забывая переворачивать время от времени.

ГАРНИР:

Соединить в небольшой миске лук, петрушку и сумах. Отложить в сторону.

Смазать сладкие перцы и помидоры маслом и обжарить на гриле или сковороде. Подогреть лаваш.

Положить лаваш на тарелку. Намазать его необходимым количеством йогурта. Сверху положить 2 кебаба (на 1 порцию). На лаваш, возле кебаба, расположить по одному сладкому перцу и помидору. Украсить салатом из лука и сразу же подавать.

ФРИКАДЕЛЬКИ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И ЛИВАНСКОЙ СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ

Эти вкусные фрикадельки из баранины, ароматизированные Ливанской смесью из семи специй, сперва обжаривают, а затем тушат на медленном огне в пряном томатно-гранатовом соусе с добавлением лука-шалота и обжаренных кедровых орехов. На гарнир отлично подойдет рис.

Лук среднего размера, тертый – 1 шт
Бараний фарш – 900 гр
Ливанская смесь из семи специй – 2 ст.л.
Перец черный – 1 ч.л.
Морская соль – 1-2 ч.л.
Газированная вода – 120 мл
Масло оливковое – 120 мл
Лук-шалот, очищенный и нарезанный на четвертинки – 450 гр
Мука пшеничная – 2 ст.л.
Помидоры свежие или консервированные, нарезанные – 360 гр
Гранатовая меласса (патока) – 2 ст.л.
Кедровые орехи – 70 гр

Поместить в кухонный комбайн лук, бараний фарш, 1 ст.л. Ливанской смеси специй, черный перец, соль и газированную воду. Тщательно смешать все ингредиенты. Небольшой кусочек фарша обжарить на сковороде и проверить на вкус. При необходимости фарш довести до вкуса. Сформировать из фарша фрикадельки размером с грецкий орех. Отложить необходимое количество фрикаделек, остальное поместить в морозилку и заморозить.

Разогреть 60 мл масла в большой сковороде и обжарить фрикадельки со всех сторон. Отложить в сторону.

Протереть сковороду бумажным полотенцем, разогреть 30 мл масла и обжарить лук-шалот до золотистого цвета. Отложить в сторону.

В ту же самую сковороду всыпать муку, Ливанскую смесь специй и соль. Нагреть на среднем огне. Добавить помидоры и гранатовую мелассу. Довести соус до кипения. Добавить

обжаренные фрикадельки и лук-шалот. Томить на медленном огне в течение 15 минут, помешивая время от времени, чтобы предотвратить слипание фрикаделек.

В то же время в небольшом сотейнике разогреть оставшиеся 30 мл масла и обжарить орехи до золотистого цвета, часто помешивая. Размешать половину орехов в соусе, а оставшуюся часть использовать при подаче в качестве украшения.

СТЕЙК РИБАЙ СО СМЕСЬЮ БАХАРАТ

Бахарат добавит приятные ароматные нотки душистого перца и корицы к обычному куску мяса и добавит стейку оригинальный и неожиданный вкус. Гарнир из грибов или картофельного пюре является отличным дополнением к пряному стейку.

Для натирки:
Смесь специй Бахарат – 3 ст.л.
Сахар коричневый – 1 ½ ст.л.
Соль – 1 ч.л.
Свежемолотый черный перец – по вкусу

Для стейка
Оливковое масло – 1 ст.л.
Стейк рибай, толщиной 2,5 см – 3 шт (450 гр)

Разогреть духовку до 190 °С.

Для натирки в небольшой миске смешать Бахарат, коричневый сахар, соль и перец. Обильно обтереть стейки смесью со всех сторон.

Для приготовления стейков хорошо нагреть в сковороде с толстым дном оливковое масло на огне выше среднего. Положить стейки и обжаривать их по 3 минуты с каждой стороны. Перенести стейки в духовку и продолжать приготовление в течение 6 минут для средней прожарки. Вынуть стейки из духовки и дать им отдохнуть не менее 5 минут. Подавать целым куском или нарезанными ломтиками вместе с любимым гарниром.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С КИТАЙСКОЙ СМЕСЬЮ ПЯТИ СПЕЦИЙ И СОУСОМ БАРБЕКЮ

Невероятно вкусные и сочные свиные ребрышки. В этом рецепте смесь из пяти специй выступает в качестве натирки для ребрышек. Соус барбекю можно сделать заранее и подогреть перед подачей блюда.

Для соуса:
Оливковое масло – 1 ст.л.

Свежий чеснок, измельченный – 1 зубчик
Свежий имбирь, натертый – 1 ст.л.
Соус Хойсин – ½ стакана
Кетчуп – 2 ст.л.
Соевый соус – 1 ст.л.
Вустерский соус – 1 ст.л.
Яблочный уксус – 1 ст.л.

Для свиных ребер:
Китайская смесь из 5 специй – 3 ст.л.
Сахар коричневый – 3 ст.л.
Соль – 1 ч.л.
Свиная корейка – 2 шт (общий вес около 1,8 кг)
Пиво светлое – 2 стакана
Зеленый лук, мелконарезанный, для украшения – ¼ стакана

Для соуса нагреть в небольшой кастрюле на среднем огне оливковое масло. В кастрюлю добавить чеснок с имбирём и обжаривать до появления аромата, приблизительно в течение 2 минут. Добавить соус Хойсин, кетчуп, уксус, соевый и Вустерский соусы и варить в течение 5 минут, постоянно помешивая. Снять с огня и отставить в сторону.

Соединить в небольшой миске Китайскую смесь специй, коричневый сахар и соль. Убрать лишней жир и сухожилия с ребер. Натереть ребра со всех сторон смесью, обернуть пленкой и поместить в холодильник минимум на 2 часа (максимум на 1 день).

Предварительно разогреть духовку до 170 °C.

Сформировать лодочки из фольги, чтобы каждая из них

смогла вместить по одной корейке и по одному стакану жидкости. Поместить в каждую лодочку корейку и влить по одному стакану пива. Поместить лодочки в духовку и оставить там на 2 часа.

Вынуть ребра из духовки, обмазать их соусом и прожарить на гриле в течение 5-10 минут. Подавать с вашим любимым гарниром. Оставшийся соус подавать вместе с блюдом.

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С РАС-ЭЛЬ-ХАНУТ

Свиная вырезка нуждается в ароматизации, и для этого отлично подходит такая смесь специй как Рас-Эль-Ханут. Сложный баланс вкусов и ароматов этой смеси поможет подчеркнуть свиное мясо, а также придать идеальную корочку снаружи и сочность внутри. Для гарнира мы сдобрим картофель неповторимой пряной смесью Дукка.

Для картофеля:

Картофель (желательно сладкий), очищенный и нарезанный ломтика шириной в 1,5 см – 2 шт

Сливочное масло, растопленное – ¼ стакана

Сахар коричневый – ¼ стакана

Яблочный уксус – 1/3 стакана

Кленовый сироп – 3 ст.л.

Перец чили (желательно турецкий Urfa biber) – ½ ч.л.

Смесь специй Дукка – 1 ст.л.

Соль – по вкусу

Для свинины:

Смесь специй Рас-Эль-Ханут – ¼ стакана

Сахар коричневый – 2 ст.л.

Соль – 1 ч.л.

Свиная вырезка, зачищенная от кожи и пленок – 2 шт (по 450 гр)

Оливковое масло – 4 ст.л.

Установить противень в центре духовки и разогреть ее до 200 ˚С.

Для приготовления картофеля поместить ломтики в большую миску и сбрызнуть сливочным маслом. Добавить сахар, уксус, клиновый сироп, перец чили, смесь Дукка и соль. Перемешать для равномерного покрытия картофеля смесью. Распределить картофель по дну противня и залить водой, чтобы она покрыла картофель. Накрыть фольгой и выпекать в течение 20 минут. Снять фольгу и деревянной лопаткой перемешать картофель. Запекать без фольги еще 20-25 минут до золотистой корочки. Вынуть из духовки и отложить.

Уменьшить температуру в духовке до 180 ˚С.

Для приготовления свинины в небольшой миске смешать Рас-Эль-Ханут, сахар и соль. Натереть каждую вырезку 1 ст.л. оливкового масла и нанести смесь из специй, сахара и соли по всей поверхности каждой вырезки. Нагреть сковороду с толстым дном на среднем огне. Добавить оставшиеся 2 ст.л. оливкового масла, хорошо разогреть и поместить вырезки в сковороду. Обжаривать с каждой стороны до корочки в течение 5-7 минут. Поместить вырезку в духовку и продолжать готовить в течение 20 минут, или пока центр мяса не достигнет 60-65 ˚С. Вынуть из духовки, обернуть фольгой и дать «отдохнуть» не менее 5 минут.

Вернуть картофель в духовку на 10 минут.

Для подачи нарезать вырезку под углом на пласты шириной 2 см. Подавать свинину с картофелем и любимым чатни.

КАРЕ ЯГНЕНКА В СМЕСИ СПЕЦИЙ ЗААТАР

Этот невероятный рецепт ягненка настолько же красивый, как и вкусный и отлично подходит для весеннего обеда. Ягненок превосходно сочетается со смесью Заатар (особенно сирийской версией), а спаржа будет идеальным завершающим аккомпанементом в качестве гарнира.

Для ягненка:

Корейка ягненка, зачищенная от лишнего жиры – 2 шт (около 900 гр)

Соль и свежемолотый перец – по вкусу

Для натирки:

Смесь специй Заатар – 2 ст.л.
Свежий розмарин, мелконарезанный – 1 ст.л.
Соль – ½ ч.л.
Мед – 2 ст.л.
Свежевыжатый лимонный сок – 2 ч.л.
Свежий чеснок, мелкопорубленный – 2 зубчика

Для гарнира:

Спаржа, очищенная и обрезанная – 1 пучок
Оливковое масло – 1 ст.л.
Смесь специй Дукка – 1 ст.л.
Цедра лимона или сумах – 2 ч.л.
Соль и свежемолотый перец – по вкусу

Разогреть духовку до 180 °C.

Для приготовления ягненка сделать небольшие надрезы на оставшемся жире и приправить солью с перцем. Поместить корейку в большую сковороду с толстым дном мясной стороной вверх. Обернуть концы ребер фольгой и поместить сковороду в духовку на 8-10 минут.

В это время приготовить натирку: смешать смесь Заатар, соль и розмарин.

Вынуть ягненка из духовки и отложить остывать. Уменьшить температуру до 170 ˚С.

В небольшой миске смешать мед с лимонным соком. Натереть ягненка чесноком, а затем смазать смесью из меда и лимонного сока. После этого нанести приготовленную натирку из смеси Заатар, соли и розмарина. Вернуть сковороду в духовку на 20-25 минут.

В то время как ягненок запекается, необходимо приготовить гарнир. В кастрюлю налить воды слоем несколько сантиметров и поместить в нее спаржу. Варить в течение 6 минут для толстой спаржи и 3-4 минуты для средней толщины. Выложить спаржу на тарелку, сбрызнуть маслом и приправить смесью Дукка, лимонной цедрой (или сумахом), солью и перцем.

Вынуть корейку из духовки, накрыть фольгой и оставить на 5 минут.

Нарезать корейку на порционные кусочки (3-4 ребра) и сервировать вместе со спаржей.

ЧИЛИ КОН КАРНЕ С ПОРОШКОМ ЧИЛИ

Ниже вы сможете ознакомиться с моим вариантом знаменитого блюда Техасско-Мексиканской кухни.

Консервированная фасоль – 600 гр
Говяжий фарш – 600 гр
Растительное масло – 2 ст.л.
Свежий чеснок, измельченный – 1 зубчик
Лук, нашинкованный – 2 шт
Свежий зеленый чили без семян, нарезанный – 1 стручок
Паприка молотая – 1 ст.л.
Молотый тмин или зира – 2 ч.л.
Кориандр молотый – 2 ч.л.
Томаты консервированные – 500 гр
Говяжий бульон – 1 стакан
Чили порошок – 1-2 ч.л.
Болгарский перец, нарезанный – 1 шт
Свежая кинза – 1 небольшой пучок
Соль – по вкусу

Разогреть в сотейнике масло и обжарить лук с чесноком до мягкости.

Добавить говяжий фарш и подрумянить его.

После обжаривания мяса, добавить помидоры и хорошо перемешать. Затем всыпать все молотые специи, включая порошок чили.

Через несколько минут добавить болгарский перец, чили и фасоль.

Влить немного бульона, перемешать, накрыть крышкой и томить на малом огне до готовности. В завершении довести блюдо до вкуса при необходимости.

Украсить свежей кинзой и подать с рисом или салатом.

МАССАМАН КАРРИ С ГОВЯДИНОЙ

Это сочное блюдо с пряно-сладким вкусом традиционно готовят из говядины. Однако, альтернативой может послужить куриное или баранье мясо. Как и для большинства тайских карри идеальным гарниром для Массаман будет рис.

Кокосовое молоко – 600 мл
Говядина, нарезанная кусочками 2,5-3 см – 650 гр
Кокосовые сливки – 250 мл
Паста Карри Массаман – 3 ст.л.
Рыбный соус – 2 ст.л.
Пальмовый сахар – 1 ст.л.
Сок тамаринда – 4 ст.л.
Кардамон – 6 коробочек

Корица – 1 палочка
Большой картофель, нарезанный – 250 гр
Лук, нарезанный – 1 шт
Арахис жаренный – 50 гр

В кастрюлю налить кокосовое молоко и довести его до кипения. Поместить в него мясо и варить в течение 40 минут пока мясо не станет мягким.

В это время в отдельной кастрюле вскипятить кокосовые сливки и варить, помешивая, в течение 5-8 минут пока они не свернутся. Добавить пасту Массаман и продолжать варить до раскрытия аромата. Вылить всю смесь в кастрюлю с мясом и хорошо размешать.

Добавить к мясу все остальные ингредиенты и продолжать томить на слабом огне в течение 15-20 минут. Добавить жареный арахис и через 5 минут снять с огня.

ЗАМАРИНОВАННЫЙ ФЛАНК СТЕЙК В МОНРЕАЛЬСКОЙ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Идеальным маринадом для сочного стейка послужит основа из Монреальской смеси специй. С помощью этого маринада вы избежите сухого и пресного стейка. Небольшие проколы вилкой поспособствуют проникновению маринада глубоко в мясо.

Масло канола – 2 ст.л.
Свежевыжатый лимонный сок – 1 ст.л.
Бальзамический уксус – 1 ½ ст.л.
Свежий чеснок, измельченный – 2 зубчика

Лук, очищенный и нарезанный – ½ шт
Фланк стейк, сделать неглубокие проколы вилкой – 700 гр
Монреальская смесь специй для стейков – 1 ст.л.

Соединить все ингредиенты, кроме Монреальской смеси, размешать и нанести смесь на всю поверхность мяса. Поместить в холодильник минимум на 2 часа.

Вынуть стейк из маринада, тщательно обсушить бумажным полотенцем и обильно приправить Монреальской смесью.

Обжарить стейк на гриле до желаемой степени прожарки (по 5 минут с каждой стороны для средней прожарки). Положить стейк на тарелку и дать полежать в течение 5-10 минут. Разрезать стейк на пласты поперек волокон и полить мясным соком.

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ С САМБАЛ УЛЕК

Эти вкусные шашлычки из ягненка традиционно подают с рисом и свежим салатом.

Для кебаба:
Нога ягненка – 1 кг
Свежий чеснок, раздавленный – 3 зубчика
Паста Самбал Улек – 1-2 ст.л.
Темный соевый соус – 6 ст.л.
Сок 1 лимона
Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
Растительное масло

Для соуса:
Свежий чеснок, раздавленный – 6 зубчиков
Паста Самбал Улек – 1 ст.л.
Темный соевый соус – 6 ст.л.
Лимонный сок – 1 ½ ст.л.
Кипяток – 2 ст.л.

Отдельно подать:
Лук, порезанный тонкими кольцами – 1 шт
Огурец, нарезанный – 1 шт
Рис припущенный

Аккуратно нарезать баранину на кубики размером 3-5 см. Нарезанное мясо расположить в широкой посудине в один слой.

Чеснок, Самбал Улек, лимонный сок, соевый соус, соль и перец поместить в ступку и растереть в пасту. Полученную смесь вылить на мясо и хорошо перемешать, чтобы мясо было полностью покрыто маринадом. Накрыть крышкой, поместить в холодильник и оставить мариноваться минимум на 1 час. В это же время замочить в холодной воде бамбуковые шпажки.

Для приготовления соуса смешать все ингредиенты вместе. Разогреть гриль или мангал.

Приступить к нанизыванию и обжарки мяса. Сбрызнуть готовые шашлычки маслом и подавать с соусом, рисом, огурцом и луком.

ТАКО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Смесь специй для Тако наполнена такими яркими и ароматными специями как чили, тмин или зира, чеснок, лук и паприка. Попробуйте приготовить знаменитое мексиканское блюдо по этому наипростейшему рецепту, и это блюдо, несомненно, понравится вам. Также вы можете приготовить сальсу из желаемых вами овощей.

Говяжий фарш – 450 гр
Смесь специй для Тако – 1 ½ ст.л.
Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
Салат айсберг, нашинкованный – 1 чашка
Помидор среднего размера, нарезанный кубиками – 1 шт
Лепешка Тако – 8 шт
Сыр чеддер, натертый – 1 чашка
Сметана

В сковороде на среднем огне подрумянить говяжий фарш. Слить весь жир.

Равномерно приправить смесью специй фарш, хорошо перемешать и продолжать обжаривать на медленном огне в течение 5 минут.

Смазать каждую лепешку сметаной, поместить 2 ст.л. поджаренного фарша, сверху положить 2 ст.л. натёртого сыра, нарезанный салат айсберг и помидоры. При необходимости приправить солью и перцем.

ПЕРСИДСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ СМЕСЬЮ АДВИЯ

Для смеси специй Адвия нет лучше мяса, чем баранина. И этот рецепт станет праздничным для вас, когда вы приготовите и попробуете эти вкусные персидские фрикадельки.

Постный бараний фарш – 450 гр
Оливковое масло – 2 ст.л.
Красный лук, мелконарезанный – ½ шт
Свежий чеснок, измельченный – 4 зубчика
Свежая петрушка, нарезанная – 1 ст.л.
Мята, нарезанная – 1 ст.л.
Яйцо – 1 шт
Соль – 1 ч.л.
Перец черный – ½ ч.л.
Сумах – 1 ч.л.
Смесь специй Адвия – 1 ст.л.
Хлебные крошки или Панко – ¼ стакана

Разогреть духовку до 190 ˚С.

Разогреть сковороду, добавить 1 ст.л. масла и обжарить лук с чесноком на среднем огне до мягкости. Отложить в сторону.

В большой миске хорошо взбить яйцо и добавить все остальные ингредиенты, включая лук и чеснок. Тщательно перемешать.

Из смеси пряного фарша сформировать фрикадельки размером с мяч от гольфа.

Влить оставшуюся 1 ст.л. оливкового масла в форму для запекания (или чугунную сковороду) и разогреть на среднем огне. Поместить в нее фрикадельки и обжарить с каждой стороны по 1-2 минуты. Обжаривать следует небольшими партиями. Затем поместить все фрикадель обратно в форму.

Поместить форму с фрикадельками в духовку на 10-15 минут.

ГОВЯДИНА ПО-БУРГУНДСКИ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

Говядина по-бургундски – классическое французское крестьянское блюдо родом из Бургундии. В этом известном блюде используется процесс длительного тушения в красном вине в результате чего получается сытное и вкусное рагу. По этой причине нет необходимости использовать нежное и дорогое мясо. Прекрасно подойдет мякоть с лопатки, бедра или шеи. Ниже вы можете ознакомиться с моим рецептом этого потрясающего французского блюда.

Мякоть говядины, нарезанная кубиками 5 см – 1,5 кг
Мука – ¼ стакана
Сливочное масло – ¼ стакана
Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
Коньяк или бренди – 2 ст.л.
Красное вино (желательно бургундское) – 1 бутылка
Бекон – 100 гр
Лук среднего размера, мелконарезанный – 2 шт
Морковь среднего размера, крупнонарезанная – 4-6 шт
Свежий чеснок, измельченный – 4 зубчика
Букет Гарни или 2 ст.л. Прованских трав
Мелкий лук (лук-шалот) – 450 гр
Вода – 1 ч.л.
Сахар – 1 ч.л.
Винный уксус – 1 ч.л.
Грибы (шампиньоны), порезанные на четвертинки – 450 гр

Разогреть духовку до 150 ˚С. Разогреть на среднем огне

большую сковороду или кастрюлю, добавить половину сливочного масла и немного оливкового. Поместить в сковороду мясо, приправить солью и перцем, а также добавить муку. Обжаривать до румяного цвета, постоянно помешивая. Обжаривать мясо поэтапно, небольшими партиями. Поджаренное мясо перекладывать в отдельную посудину.

После обжаривания мяса деглазировать сковороду, налив в нее бренди, очищая дно деревянной лопаткой. Затем влить вино и довести его до кипения. Вернуть говядину в сковороду. Вино должно полностью покрывать говядину. При необходимости добавить воду или говяжий бульон.

На сливочном масле обжарить бекон, лук, чеснок и морковь до золотистого цвета. Выложить эту смесь в кастрюлю к говядине, добавить Прованские травы (или Букет Гарни) и поместить кастрюлю в духовку на 2 часа. Наслаждайтесь божественным запахом из духовки, но тревожьте ее.

По прошествии 2 часов обжарить на сливочном масле (взять ½ оставшегося сливочного масла) мелкий лук до слегка золотистого цвета. Затем добавить сахар, уксус и воду. Выложить эту смесь в кастрюлю с говядиной. Готовить еще 1 час.

За 10 минут до готовности обжарить грибы на оставшемся сливочном масле. Вынуть из духовки кастрюлю с говядиной и добавить в нее грибы. Довести до вкуса, при необходимости добавив соль, перец или сахар. Подавать блюдо с бокалом хорошего красного вина и картофелем.

ЗАПЕЧЁННЫЕ ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ С ШИЧИМИ ТОГАРАШИ

Если вы в поисках новых невероятных вкусов и ароматов, то это блюдо непременно понравится вам. Раньше Шичими Тогараши можно было найти только в Японии, а сегодня, к счастью, эту смесь можно не только купить, но изготовить самостоятельно, а затем приготовить вкусное блюдо с частичкой японской кухни.

Ниже я поделюсь простым рецептом запеченных говяжьих ребрышек с этой магической смесью специй, наполненной сложных соленых и пряных ароматов с оттенкоми цитрусовых.

Говяжьи ребра среднего размера – 1 кг
Лимон, тонконарезанный – 1 шт
Розмарин – 1 веточка
Свежий чеснок, пропущенный через пресс – 1 зубчик
Лимонный сок – 2 ст.л.
Кукурузный крахмал – 1 ст.л.
Зеленый лук, тонконарезанный – ½ чашки
Смесь Шичими Тогараши – 1 ст.л. + 2 ч.л.

Разогреть духовку до 180 °С.

Поместить промытые и высушенные говяжьи ребрышки в форму для запекания и приправить 1 ст.л. Шичими Тогараши.

Расположить ломтики лимона и веточку розмарина поверх ребер.

Накрыть форму фольгой и поставить в духовку на 1 час.

Вынуть форму из духовки оставить на 15-20 минут, не убирая фольгу.

Переложить ребрышки на тарелку. В отдельный стакан или миску вылить весь соус из формы.

В небольшом сотейнике разогреть лимонный сок, измельченный чеснок, соус и оставшуюся часть Шичими Тогараши.

Смешать кукурузный крахмал с 1 ст.л. холодной воды,

размешать и влить в сотейник.

Как только соус загустеет, убрать сотейник с огня.

Залить соус поверх ребер и подавать с любимым гарниром и салатом.

ШАУРМА С ПРЯНОЙ БАРАНИНОЙ

Хочу поделиться с вами рецептом настоящей ближневосточной шаурмы. При правильном приготовлении этого блюда вы вкусите его и поймете, что та шаурма и те донеры, которые готовят у нас, даже близко не стоят с настоящим ближневосточным блюдом.

Фенхель молотый – 1 ч.л.
Перец душистый молотый – 1 ч.л.
Кардамон молотый – 1 ч.л.
Мускатный орех молотый – ½ ч.л.
Сумах – 1 ст.л.
Соль – 2 – 2 ½ ч.л.
Смесь специй для Шаурмы – 5-7 ст.л.
Свежая кинза – ½ стакана
Лимонный сок из двух лимонов
Греческий йогурт – 450 гр
Мясо ягненка или барашка (лопаточная часть), нарезанная соломкой – 900 гр
Оливковое масло – 2 ст.л.

Смешать все ингредиенты кроме баранины и масла. Поместить нарезанное мясо в этот маринад и оставить минимум на 2 часа.

Вынуть мясо из маринада и встряхнуть излишки маринада, чтобы избежать горения.

Поджарить кусочки мяса на гриле или на сковороде до готовности.

Выложить мясо на подогретый лаваш, добавив овощи по вкусу: огурцы, помидоры, петрушку и т.д. В качестве соуса рекомендуется использовать греческий йогурт вместе со смесью для шаурмы.

ФАХИТА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Прелесть фахита заключается в том, что это блюдо сервируется индивидуально и самостоятельно: каждый сам накладывает на тортилью ту начинку, которую сам предпочитает. Ниже я познакомлю вас со своей версией этого знаменитого и питательного мексиканского блюда.

Говядина, один большой кусок без жира – 500 гр
Смесь специй для Фахита – 1-2 ст.л.
Лепешки тортилья 15-20 см
Растительное масло – 1 ст.л.
Болгарский перец, нарезанный соломкой – 1 чашка
Лук, нарезанный тонкими полукольцами или перьями – ½ чашки
Помидоры, нарезанные – ¾ чашки
Сок лайма – 1 ст.л.
Сыр полутвердый, приблизительно 1 ч.л. на 1 фахита
Сальса – по вкусу
Сметана – по вкусу

Разогреть гриль до средней температуры. Также можно воспользоваться обычной кухонной плитой и сковородой.

Промытое и высушенное мясо засыпать смесью специй для Фахита и хорошо натереть.

Поместить мясо на гриль или на сковороду и довести до готовности.

Поместить мясо на тарелку и дать «отдохнуть» в течение 5 минут.

Нарезать мясо тонкой соломкой поперек волокон.

Завернуть лепешки в фольгу. И прогреть в духовке при температуре 180 ˚С в течение нескольких минут.

В большой сковороде разогреть 1 ст.л. растительного масла. Выложить лук, болгарский перец и 1 ч.л. смеси специй для Фахита. Обжаривать в течение 3-4 минут, постоянно помешивая.

Добавить в сковороду порезанное соломкой мясо и прогреть его в течение 1-2 минут.

Снять сковороду с огня и сбрызнуть соком лайма.

Наполнить каждую лепешку мясной смесью из сковороды, а сверху по желанию положить остальные ингредиенты (сметану, сальса, сыр и помидоры).

Закрутить тортилью и наслаждаться вкусом настоящей мексиканской фахита.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО-КАРИБСКИ

Этот рецепт ребрышек невероятно прост! Вам нужно всего лишь натереть их смесью специй, а всю работу на себя возьмет духовка.

Корейка свинины, поделенная пополам, лишний жир удален – 2 шт
Соль и свежемолотый перец – по вкусу
Кокосовое молоко – ¾ стакана
Апельсиновый сок – 4 ст.л. + 1 ч.л.
Сок лайма – 4 ст.л. + 1 ч.л.
Соевый соус – 5 ст.л.
Сахар коричневый – 4 ч.л.
Смесь специй Коломбо – 8 ч.л.
Лук небольшого размера, нарезанный – 1 шт
Чеснок гранулированный – ½ ч.л.
Имбирь молотый – 1 ½ ч.л.
Паста тамаринда – 1 ст.л.
Абрикосовое варенье – 4 ст.л.
Смесь специй Йерк – 1 ст.л.

Яблочный уксус – 1 ч.л.

Приправить ребра солью и перцем и поместить в глубокую посудину. Добавить кокосовое молоко, по 4 ст.л. апельсинового и сока лайма, 3 ст.л. соевого соуса, коричневый сахар и 4 ч.л. смеси Коломбо. Тщательно перемешать и покрыть смесью ребрышки. Оставить в прохладном месте на 30 минут (до 3 часов).

В кухонный комбайн поместить лук, чеснок, имбирь, тамаринд, 2 ст.л. соевого соуса, смесь специй Йерк, уксус, оставшийся сок лайма и апельсина и 4 ч.л. смеси Коломбо. Превратить содержимое комбайна в пасту. Переложить в миску и поместить в холодильник.

Разогреть духовку до 110 ˚С. Вынуть ребра из маринада и поместить их на противень, покрытый фольгой, мясной стороной вниз. Плотно укутать ребра в фольге, установить противень на среднем уровне духовки и запекать от 3 до 3,5 часов. Снять фольгу, обмазать соусом и запекать без фольги еще 20-25 минут. Вынуть из духовки и дать ребрам «отдохнуть» 10 минут. Перед подачей можно обжарить корейки на гриле или сковороде в течение 4-6 минут.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

РЫБИЙ СТЕЙК С КАРРИ

Для этого ароматного блюда с индийским акцентом подойдет стейковая часть любой твердой рыбы.

Порошок Карри – 2 ч.л.
Зира молотая – ½ ч.л.
Кориандр молотый – ½ ч.л.
Куркума – ½ ч.л.
Перец кайенский – ¼ ч.л.
Свежий чеснок – 1 зубчик (или ¼ ч.л. молотого чеснока)
Сок лимонный – 2 ст.л.
Растительное или арахисовое масло – 2 ст.л.
Стейк тунца, лосося, трески или другой рыбы толщиной 2,5 см – 0,7-0,9 кг
Дольки свежего лимона или лайма для украшения

В небольшой миске смешать порошок Карри, зиру, кориандр, куркуму и кайенский перец. Добавить чеснок, лимонный сок и масло. Тщательно перемешать до образования пасты.

Равномерно распределить смесь по всем сторонам стейка. Поместить в посудину, закрыть крышкой и оставить мариноваться в холодильнике на 1-2 часа.

Разогреть гриль.

Разместить стейк на решетке. Обжаривать в течение 4-5 минут с каждой стороны, переворачивая 1 раз. Важно не передержать стейк на гриле, иначе он начнет отслаиваться. Подавать, украсив долькой лайма или лимона.

Вместо гриля можно воспользоваться духовкой.

ЖАРЕНАЯ РЫБА С ПАСТОЙ РЕКАДО

Оригинальный рецепт жаренной рыбы в Юкатанском стиле.

Паста Рекадо (она же Ачиоте) – 2 ст.л.
Лимонный сок – 6 ст.л.
Апельсиновый сок – 6 ст.л.
Филе палтуса или окуня – 4 шт (по 170 гр)
Помидор среднего размера, нарезанный – 1 шт
Перец хабанеро, нарезанный кубиками – ½ стручка
Лук красный небольшого размера, нарезанный кубиками – ½ шт
Свежая кинза, порубленная
Соль – ½ – 1 ч.л.

Растительное масло – 2 ст.л.

В большой миске смешать пасту Рекадо и по 4 ст.л. лимонного и апельсинового сока.

Поместить филе рыбы в миску и нанести маринад.

Закрыть крышкой и переложить в холодильник на 1 час.

Для сальса смешать оставшийся лимонный и апельсиновый сок, помидор, перец хабанеро, красный лук и кинзу. Приправить солью.

Разогреть гриль до средней температуры.

Вынуть рыбу из маринада и сбрызнуть маслом.

Обжарить филе с каждой стороны по 3-4 минуты или до желаемой степени прожарки. Подавать с сальса.

КРЕВЕТКИ В ПАСТЕ АДОБО

Если вы любите креветки, тогда вам просто необходимо приготовить это неприлично простое, но удивительно вкусное блюдо. Пряная паста Адобо превосходно сочетается с креветками, дополняя их ароматами специй. Эти пряные креветки непременно украсят ваш субботний вечер с кружечкой холодного пива.

Паста Адобо – 2-3 ст.л.

Растительное или оливковое масло – 2-3 ст.л.

Креветки среднего размера, очищенные от панциря и кишечной вены – 0,9 кг

Вода или апельсиновый сок – ¼ стакана

Свежая кинза, порубленная, для украшения

Поместить креветки на противень или в большую, но плоскую форму для выпечки. Добавить пасту Адобо и обмазать в ней каждую креветку. Накрыть и поместить в прохладное место на 15-60 минут.

Вынуть креветки из маринада, а его отставить в сторону. В большой сковороде разогреть на среднем огне масло и добавить креветки. Жарить в течение 2 минут, постоянно помешивая.

Уменьшить огонь, добавить маринад и воду (или сок). Прикрыть крышкой, оставив небольшую щель, и томить на медленном огне в течение 10 минут. Подавать, украсив кинзой.

Ни в коем случае не пережарьте креветки, иначе они получатся жесткими.

ПРЯНЫЕ МИДИИ С ПАСТОЙ ЧЕРМУЛА

Марокканская паста Чермула с легкими нотками лимона отлично сочетается с мидиями. Картофель добавит привлекательный акцент, а кусочек хрустящего хлеба впитает ароматный соус от пряного блюда.

Паста Чермула – 200 гр
Помидоры, порубленные (консервированные или свежие) – 500 гр
Перец чили хлопья – 1 ч.л.
Вода – 450-500 мл
Картофель, нарезанный на кубики 2 см – 450 гр
Морская соль – 1 ч.л.
Мидии – 1,8 кг
Свежая кинза или петрушка, мелкопорубленная – ¼ стакана

Поместить пасту Чермула в кастрюлю или сотейник и довести до кипения при постоянном помешивании. Добавить помидоры, хлопья чили и воду, и снова довести до кипения.

Добавить картофель и соль. Дождаться закипания и убавить огонь до минимума. Варить в течение 10 минут.

В это время положить мидии в большую миску, наполнить ее водой и хорошо промыть мидии. Если некоторые мидии приоткрылись, придавить створки. Если створки закрылись, это означает, что мидии живые и пригодны для употребления. Если же какие-то мидии не закрылись, их следует выбросить и не использовать в пищу. Поместить мидии в кастрюлю, закрыть крышкой и варить на сильно огне в течение 5 минут, встряхивая кастрюлю несколько раз. Мидии, которые после варки не открылись, так же следует выбросить и не использовать в пищу.

Добавить нарезанную кинзу, перемешать и подавать на стол.

КРЕВЕТКИ В ЗЕЛЕНОЙ КАРРИ ПАСТЕ

В наше время не трудно найти такие ингредиенты как лемонграсс, кокосовое молоко и калган. И тем более вам не составит труда приготовить Тайскую Пасту Карри. Это блюдо, навеянное азиатскими вкусами и ароматами, в конечном итоге вознаградит вас за ваши старания. Подавать с пропаренным рисом Жасмин, который насытится ароматами незабываемого карри с креветками.

Креветки, среднего размера – 1,5 кг
Растительное масло – 60 мл
Лук-шалот, крупного размера, нарезанный – 3 шт
Свежий чеснок, нарезанный – 3 зубчика
Лемонграсс, очищенный от внешнего слоя и порубленный на тонкие кольца – 2 стебля
Сухое белое вино – 250 мл
Тайская зеленая карри паста – 60 гр

Несладкие кокосовые сливки – 1 банка
Кокосовая стружка – 20 гр
Листья тайского базилика, измельченные – небольшая горстка
Рис Жасмин для гарнира

Очистить креветки от панциря и кишечной вены.

Разогреть большую сковороду на среднем огне и влить масло. Добавить креветки и обжаривать их в течение 2 минут или до полупрозрачности. Добавить шалот, чеснок и лемонграсс, и готовить в течение 1 минуты при постоянном помешивании. К этому моменту креветки должны деформироваться (свернуться). Переложить креветки в отдельную миску, а в сковороду добавить вино и варить до тех пор, пока жидкость не уварится вдвое.

Добавить карри пасту, кокосовые сливки и стружку. Довести до кипения, убавить огонь и варить до необходимой вам густоты. Перед подачей вернуть креветки в сковороду и прогреть. Добавить базилик и подавать с рисом в качестве гарнира.

КРЕВЕТКИ В ПОРТУГАЛЬСКОМ СТИЛЕ (GAMBAS MOZAMBIQUE)

В Португалию это блюдо попало из Мозамбика и вскоре приобрело широкую популярность, как и перец пири-пири, который добавляет островатый акцент этому блюду. При желании вино можно заменить пивом.

Сливочное масло – 50 гр
Лук небольшого размера, мелкопорезанный – 1 шт
Свежий чеснок крупного размера, измельченный – 4 зубчика

Сухое белое вино – 230 мл
Лимон – 1 шт
Морская соль – 1 ч.л.
Португальская смесь специй – 2 ст.л.
Большие креветки (21/25), очищенные от панцирей и кишечной вены – 900 гр
Соус с перцем пири-пири (Табаско или чили «Птичий Глаз») – 1 ст.л.
Свежая кинза, измельченная – небольшая горсть
Свежая петрушка, измельченная – небольшая горсть

Растопить сливочное масло в сковороде. Добавить лук с чесноком и пассеровать на среднем огне до прозрачности лука, в течение 4-5 минут. Добавить вино, сок одного лимона, соль и смесь специй. Варить пока соус не загустеет.

Добавить креветки с острым соусом и хорошо перемешать. Продолжать готовить до полупрозрачности креветок (они должны свернуться). Добавить травы и перемешать. Выложить креветки в тарелку, полить соусом и подавать.

КРЕВЕТКИ В СМЕСИ СПЕЦИЙ БЕСАР

Сочетание экзотических специй, морепродуктов и кусочков ананаса перенесут вас напрямую в тропики. Креветки могут подаваться как закуска или же как самостоятельное блюдо с овощами гриль или рисом на гарнир.

Для маринада:
Кокосовое или оливковое масло – ¼ стакана
Свежевыжатый лимонный сок – ¼ стакана
Свежий чеснок, измельченный – 2 зубчика
Смесь специй Бесар – 2 ст.л.
Цедра лимона – 1 ч.л.

Паприка молотая – 1 ч.л.
Соль – ½ ч.л.

Для креветок:
Креветки большие, очищенные от панцирей (кроме хвостовой части) – 25 шт
Шпажки бамбуковые 15 см – 12 шт
Ананас спелый – 1 шт
Оливковое масло для смазывания шпажек – 2 ст.л.
Свежий тимьян для украшения – 2 ч.л.

Для маринада разогреть масло в небольшой кастрюльке и дать ему остыть до комнатной температуры. В большой миске смешать лимонный сок, чеснок, смесь специй Бесар, лимонную цедру, паприку и соль. Тщательно перемешать и постепенно вводить масло в смесь при постоянном помешивании. Добавить креветки в маринад и аккуратно перемешать. Накрыть крышкой и поместить в холодильник на 30-60 минут.

В это время замочить шпажки в холодной воде на 20 минут, поместив на них небольшую тарелку или миску в качестве груза.

Срезать у ананаса верхнюю и нижнюю часть, а затем полностью его очистить. Разрезать ананас вдоль на 2 части. Одну половину ананаса нарезать кубиками 7-10 см. Другую часть нарезать большими пластами для подачи.

Вынуть шпажки из воды. Нанизать креветки на шпажки, протыкая через 2 части (верх и хвост). Чередовать креветку с кусочком ананаса. Поместить шпажки на решетку или противень. Сбрызнуть кубики ананаса оливковым маслом.

Прогреть гриль или духовку до средней температуры. Обжаривать в течение 3-4 минут с каждой стороны, поливая оставшимся маринадом. Переложить блюдо на тарелку, посыпать свежим тимьяном и подавать вместе дольками свежего ананаса.

ТРЕСКА С КРЕВЕТКАМИ С ЗЕЛЕНОЙ МАСАЛОЙ

Если у вас в холодильнике хранится Зеленая Масала, то вам потребуются считаные минуты для приготовления этого простого, но вкусного блюда.

Филе трески, очищенное – 700 гр
Зеленая Масала – 6 ст.л.
Кокосовое молоко – ¾ стакана
Сырые или вареные креветки, очищенные – 170 гр
Свежая кинза – 1/3 пучка
Рис Басмати

Нарезать филе трески на кубики 4 см.

Поместить пасту и кокосовое молоко в небольшую кастрюлю и довести до кипения. Варить в течение 5 минут, помешивая время от времени.

Добавить треску с креветками и тушить в течение 5-7 минут. Украсить нарезанной кинзой и сразу же подавать с рисом.

РЫБНЫЕ ПАНКЕЙКИ С ОГУРЕЧНОЙ ПРИПРАВОЙ И КРАСНОЙ ПАСТОЙ КАРРИ

Эти удивительные маленькие рыбные блинчики, популярные в Таиланде, обычно подают в качестве закуски к пиву.

Каффир-лайм – 3 листика
Треска, нарезать на крупные куски – 300 гр
Красная Карри Паста – 2 ст.л.
Яйцо – 1 шт
Рыбный соус – 2 ст.л.
Сахар – 1 ч.л.
Кукурузная мука – 2 ст.л.
Свежая кинза, порезанная – 1 ст.л.
Зеленые бобы, измельченные – 50 гр
Растительное масло для жарки.

Для огуречной приправы:
Рисовый уксус – 4 ст.л.
Сахар – 50 гр
Маринованный чеснок – 1 головка
Свежий имбирь, измельченный – 1 ст.л.
Огурец, нарезанный соломкой – 1 шт
Лук-шалот, тонконарезанный – 4 шт

Для огуречной приправы смешать рисовый уксус, 4 ст.л. воды и сахар. Довести смесь до кипения, снять с огня и охладить.

Маринованный чеснок разделить на зубчики и измельчить. Добавить к чесноку имбирь, лук-шалот, огурец и влить сахарную смесь. Тщательно, но осторожно перемешать.

Мелко нарубить листья каффир-лайма. Рыбу, яйцо и пасту Карри поместить в кухонный комбайн и измельчить. Переложить смесь в миску и добавить рыбный соус, сахар, муку, листья каффир-лайма, бобы и кинзу. Тщательно перемешать. Сформировать 10-12 блинчиков диаметром 5-7 см и толщиной 5

мм.

Нагреть масло в сковороде и обжарить несколько блинчиков за один раз в течение 4-5 минут, или пока они не будут готовы и не приобретут слегка коричневатый оттенок.

Выложить блинчики из сковороды и положить на бумажное полотенце. Подавать блинчики с огуречной приправой.

КРЕВЕТКИ В КОКОСОВОМ МОЛОКЕ И В ЖЕЛТОЙ ПАСТЕ КАРРИ

Креветки в остром кокосовом соусе порадуют вас своим вкусом и легкостью в приготовлении.

Кокосовое молоко – 600 мл
Желтая Карри Паста – 2 ст.л.
Рыбный соус – 1 ст.л.
Соль – ½ ч.л.
Сахар – 1 ч.л.
Королевские креветки, очищенные – 450 гр
Виноградные помидоры или помидоры черри – 250 гр
Сок ½ лайма
Желтый и красный сладкий перец, нарезанный соломкой

Влить в небольшую кастрюлю половину кокосового молока и довести до кипения на среднем огне. Добавить пасту Карри, перемешать, уменьшить огонь и томить при слабом кипении в течение 10 минут.

Влить рыбный соус и оставшееся кокосовое молоко. Томить на медленном огне еще 5 минут.

Добавить креветки и помидоры. Размешать и продолжать готовить еще 5 минут. Довести до вкуса, добавив при необходимости соль и сахар.

Подавать карри, сбрызнув соком лайма, с болгарским перцем в качестве гарнира.

КРАБОВЫЕ КОТЛЕТЫ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ СМЕСЬЮ OLD BAY

Вы полюбите это классическое и традиционное мэрилендское блюдо из свежего мяса краба, приправленное смесью Old Bay.

Мясо краба – 900 гр
Сладкий красный перец, нарезанный мелким кубиком – 1 шт
Небольшой красный лук, мелконарезанный – 1 шт
Сельдерей, мелконарезанный – 2 стебля
Цедра и сок одного лимона
Сушеный эстрагон – ¼ стакана
Майонез – 1 ½ стакана
Хлебные крошки или Панко – 1 ½ стакана + для текстуры котлет
Смесь специй Old Bay – 2 ст.л.

Разогреть духовку до 120 ˚C.

Смешать все ингредиенты в большой миске, чтобы получился фарш.

Сформировать котлеты весом 140-170 гр и обвалять в сухарях Панко. На среднем огне нагреть сковороду с оливковым маслом и обжарить котлеты со всех стороны до золотистой корочки. Переворачивать лишь один раз, так как текстура фарша может развалиться.

Застелить противень пергаментной бумагой, расположить крабовые котлеты и запекать в течение 15 минут.

Подавать котлеты с вашим любимым гарниром, сбрызнув лимонным соком и посыпав цедрой.

ТИЛАПИЯ В СМЕСИ СПЕЦИЙ КАДЖУН

Это простое, но насыщенное ароматами и вкусами блюдо будет готово уже через 20 минут – идеальное решения в конце трудного и напряжённого дня.

Филе тилапии – 450-500 гр
Замороженная или консервированная кукуруза – ¾ стакана
Черная фасоль – 1 стакан
Консервированные помидоры, нарезанные кубиками – 1 банка
Лук, мелконарезанный – 1/3 шт
Сельдерей – 3 небольших стебля
Болгарский перец среднего размера – 1 шт
Свежий лайм – 1 шт
Смесь специй Каджун – 1 – 1 ½ ст.л.

Нагреть растительное или оливковое масло на сковороде на среднем огне.

Обильно приправить филе тилапии со всех сторон.

Положить рыбу в сковороду и готовить в течение 4-8 минут, переворачивая через каждые 3 минуты.

В отдельной сковороде обжарить мелконарезанный лук, помидоры, сельдерей, сладкий перец, кукурузу и фасоль до прозрачности лука.

Перед тем как вынуть рыбу из сковороды сбрызнуть ее соком лайма.

Выложить гарнир из овощей на тарелку, а сверху поместить поджаренное филе тилапии.

РЫБА ПО-КАРИБСКИ В СМЕСИ СПЕЦИЙ КОЛОМБО

Это семейное карибское блюдо традиционно готовят из рыбы, однако ее можно заменить креветками или курицей.

Филе трески (или аналогичной рыбы) толщиной 2-3 см – 680 гр
Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
Смесь специй Коломбо – 4 ст.л.
Вода – 4 ст.л.
Оливковое масло – 7 ст.л.
Картофель красный небольшого размера, нарезанный на четвертинки – 10-12 шт
Морковь небольшого размера, разрезанная пополам – 6-8 шт
Лук, нарезанный – ½ чашки
Кокосовое молоко – 1 банка (400 мл)
Овощной бульон – 1 стакан
Соевый соус – 2 ст.л.
Помидоры виноградные или черри, разрезанные пополам – 140 гр
Горошек замороженный – 300-350 гр
Свежая кинза для украшения

Нарезать фили рыбы на кубики размером 3 см и приправить солью с перцем. Приготовить пасту, смешав смесь Коломбо, воду и 4 ст.л. масла.

Нагреть 2 ст.л. масла в большой сковороде на среднем огне. Добавить картофель и морковь, и готовить в течение 20 минут, периодически помешивая. Выложить в миску.

В этой же сковороде разогреть оставшуюся 1 ст.л. масла. Добавить лук и обжаривать его в течение 3-4 минут, помешивая.

Смешать пасту с картофелем или морковью. Тщательно перемешать. Добавить всю смесь к луку и готовить 1-2 минуты.

Уменьшить огонь, добавить кокосовое молоко, соевый соус и овощной бульон. Продолжать тушить в течение 5-6 минут.

Смешать рыбу, помидоры и горох. Поместить в сковороду и готовить еще 10 минут.

Как только рыба будет готово снять блюдо с огня. Подавать с рисом, украсив свежей кинзой.

ЖАРЕНЫЙ ЛОСОСЬ С ПАСТОЙ ЧЕРМУЛА

Как уже упоминалось ранее паста Чермула пользуется огромной популярностью по всей Северной Африке и используется в приготовлении рыбы, морепродуктов и овощей. Вы можете использовать ее как приправу, соус или маринад. В этом рецепте паста выступает в роли маринада, а впоследствии превращается в пряный соус.

Стейк лосося, без костей – 4 шт
Оливковое масло – 50 мл
Красный винный уксус – 2 ст.л.
Горячая вода – 2 ст.л.
Паста Чермула – 4 ст.л.

Смешать пасту, уксус и воду. Отставить в сторону пока не остынет.

Затем смешать пасту с оливковым маслом.

Обильно смазать стейки пастой и поместить в холодильник на 1-2 часа.

Разогреть гриль до средней температуры. Поместить стейки на решетку.

Обжаривать каждый стейк в течение 3-4 минут, затем перевернуть и жарить еще 3-4 минуты.

Переложить стейки на тарелку и подавать вместе с любимым гарниром и оставшемся соусом.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПРИПРАВЛЕННЫЙ СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ АДОБО

Приправьте картофель смесью Адобо, добавьте немного меда, и вы превратите обычный гарнир во вкуснейшее блюдо.

Картофель сладкий (или обычный) – 900 гр
Мед – 80 гр
Растительное масло – 3 ст.л.
Смесь специй Адобо – 3 ст.л.
Цедра одного апельсина
Соль – по вкусу

Предварительно разогреть духовку до 190˚С. Нарезать картофель толстыми ломтиками или дольками. Смешать в небольшой миске смесь Адобо, мед, цедру апельсина и соль. Натереть картофель пастой и расположить в один слой на противень. Запекать в течение 30-40 минут. Сразу же подавать.

КАРТОФЕЛЬ С ПАНЧ ФАРОН

Панч Фарон и асафетида придадут картофелю смолистые, сладковатые и пикантные ноты, а куркума усилит естественный цвет поджаренного картофеля.

Картофель очищенный – 450 гр
Растительное масло – 120 мл
Асафетида – 1 ч.л.
Смесь специй Панч Фарон – 6 ст.л.
Куркума – 2 ст.л.
Морская соль – 2 ч.л.

Нарезать картофель на кубики 2-3 см.

Нагреть масло в воке или тяжелой неглубокой сковороде на

среднем огне. Добавить асафетиду, Панч Фарон и картофель, и хорошо перемешать. Готовить на среднем огне до полуготовности картофеля. Добавит куркуму и продолжать обжаривать картофель до полной его готовности.

Шумовкой вынуть картофель из масла и расположить на бумажном полотенце. Затем выложить в большую миску, посолить и подавать горячим.

СВЕКОЛЬНО-СЫРНЫЙ САЛАТ, ПРИПРАВЛЕННЫЙ СМЕСЬЮ ДУККА

Жаренная свекла, овеянная сладкими цитрусовыми нотками и ореховыми ароматами смесью специй Дукка с добавлением сливочного сыра из козьего молока, освежит и дополнит любой праздничный ужин.

Для свеклы:
Красная свекла, вымыть– 450 гр
Желтая (золотая) свекла, вымыть – 450 гр
Оливковое масло – ¼ стакана
Апельсиновый сок – ¼ стакана
Соль – ½ ч.л.
Свежемолотый перец – по вкусу

Для заправки:
Апельсиновый сок – ¼ стакана
Оливковое масло – 2 ст.л.
Гранатовая меласса – 1 ст.л.
Мед – 1 ст.л.

Для салата:
Смесь специй Дукка – 2 ст.л. + для украшения
Козий сыр – 100 гр

Кресс-салат, листья и небольшие стебли – 2 пучка

Апельсин, очищенный и нарезанный на небольшие кусочки – 2 шт

Соль – по вкусу

Разогреть духовку до 180 °C.

Поместить свеклу в большую миску, залить оливковым маслом, апельсиновым соком, добавить соль и перец. Переложить свеклу в форму для выпечки, накрыть фольгой и запекать в течение 50-60 минут или до полной мягкости свеклы.

Переложить свеклу на разделочную доску и остудить. Затем очистить ее, нарезать на пластики и переложить в миску.

Для заправки в небольшой миске смешать апельсиновый сок, оливковое масло, гранатовую мелассу и мед. Залить ею свеклу и оставить мариноваться на 30 минут, перемешивая каждые 5 минут.

Высыпать смесь Дукка на доску или большую тарелку и обвалять в ней кусок козьего сыра. Разделить сыр на несколько небольших кусочков.

Разместить по дну неглубокой миске кресс-салат, добавить кусочки апельсина и свеклу. Полить заправкой и расположить сверху салата кусочки сыра. Приправить дополнительной

порцией смеси Дукка и соли. Подавать с основным блюдом.

ЗАПЕЧЕННЫЕ БРОККОЛИ С МАРОККАНСКОЙ СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ ЛА-КАМА

Брокколи, запеченные в духовке и приправленные смесью специй Ла-Кама и цедрой лимона, превосходны в качестве ароматного и полезного гарнира к вашему основному блюду.

Кочан брокколи большого размера – 1 шт
Оливковое масло – ¼ стакана
Цедра одного лимона
Свежевыжатый лимонный сок – 1 ст.л.
Смесь специй Ла-Кама – 2 ч.л.
Соль – 1 ч.л.
Свежемолотый перец – по вкусу

Разогреть духовку до 210 ˚С.

Нарезать брокколи на соцветия толщиной 1 ½ – 2 см.

Разложить брокколи одним слоем на противне, сбрызнуть оливковым маслом, добавить цедру и сок лимона, смесь Ла-Кама, соль и перец, и хорошо перемешать. Запекать в течение 15-20 минут или до золотистой корочки. Брокколи должны сохранить хрустящую структуру. Подавать в качестве гарнира.

ДХАЛ С ПАСТОЙ БАГХАР (ТАДКА)

Традиционно индийское ароматное блюдо из красной чечевицы и пряной подливки.

Сливочное масло – ¼ чашки
Черная горчица семя – 2 ч.л.
Лук, мелконарезанный – 1 шт
Свежий чеснок, измельченный – 2 зубчика
Куркума – 1 ч.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Перец чили зеленый, очищенный от семян и мелконарезанный – 2 стручка
Красная чечевица – 1 чашка
Кокосовое молоко – 1 чашка
Паста Багхар – 2 ст.л.
Свежая кинза для украшения

Растопить сливочное масло в большой кастрюле на среднем огне и добавить семена черной горчицы. Через 1 минуту добавить лук с чесноком и пассеровать в течение 7-10 минут.

Добавить куркуму, зиру и перец чили и продолжать готовить еще 2 минуты. Добавить в кастрюлю чечевицу, 4 стакана воды и кокосовое молоко. Довести до кипения, убавить огонь, закрыть крышкой и томить в течение 40 минут, добавляя при необходимости воду. Готовность чечевицы определяется поглощением воды и ее мягкости.

Добавить пасту, перемешать и посыпать свежей кинзой. Подавать с кусочком хлеба для макания в соус.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ, ПРИПРАВЛЕННЫЙ СМЕСЬЮ РАНЧ

Этот летний салат традиционно готовят в США и подают вместе с поджаренным на гриле мясом.

Картофель, неочищенный – 1,3 кг
Греческий йогурт – 450 гр
Смесь специй Ранч – 4 ст.л.
Морская соль – 1 ст.л.
Болгарский перец, нарезанный соломкой – 1 шт
Сельдерей, мелконарезанный – 2 стебля
Зеленый лук, тонконарезанный – 4 небольших пучка
Бекон, немного обжаренный до хруста и нарезанный на кубики – 8 полосок

Нарезать картофель кубиками 3-4 см, отварить до готовности, предотвратив при этом переваривание картофеля. Разложить отварной картофель на пергаментной бумаге и остудить.

В большой миске смешать греческий йогурт, соль и смесь Ранч. Тщательно перемешать получившуюся пасту.

Поместить в пасту охлажденный картофель, нарезанные овощи и бекон. Перемешать, чтобы все ингредиенты покрылись соусом. Попробовать на вкус и при необходимости добавить соль или смесь Ранч.

Переложить салат в сервировочную посуду и подавать.

ОВОЩНОЙ ПИРОГ С ПАСТОЙ ВАДУВАН

Этот пикантный пирог с пастой Вадуван может быть использован в качестве основы для экспериментов к совершенствованию ваших овощных запеканок и пирогов. В случае если у вас не оказалось пасты Вадуван, вы с легкостью сможете заменить ее Кашмирским Карри, смесью Бесар и даже смесью специй для тыквенного пирога.

Лук среднего размера, нарезанный кубиками – 1 шт
Оливковое масло – 1 ст.л.
Паста Вадуван – ¼ стакана
Соцветия цветной капусты, нарезанные на кубики 3 см – 1 чашка
Мускатная (сквош) тыква, приготовленная и нарезанная на кубики 3 см – 2 чашки
Замороженный горошек – 1 чашка
Замороженная кукуруза – ½ чашки
Овощной бульон – 2 стакана
Картофельный крахмал – 2 ст.л.
Двойная корочка для пирога 22-23 см

Разогреть духовку до 200 ˚С.

Разогреть масло в большой сковороде на среднем огне. Выложить лук и пассеровать в течение 5 минут. Добавить пасту Вадуван и тщательно перемешать.

Добавить цветную капусту и продолжать готовить еще 3 минуты.

Поместить в сковороду остальные овощи и влить овощной бульон. Довести до кипения, убавить огонь и томить пока бульон наполовину не выпарится. Развести крахмал в небольшом количестве холодной воды, влить в сковороду, размешать и снять с огня.

Разместить на одной корочке для пирога смесь из сковороды, накрыть второй корочкой и придавить боковые стороны пирога.

Выпекать в течение 45 минут пока корочка пирога не подрумянится. Перед подачей на стол дать пирогу «отдохнуть» в течение 5 минут.

ПРИПРАВЛЕННЫЙ СМЕСЬЮ АРИССА ВЕГЕТАРИАНСКИЙ КУСКУС

Традиционное тунисское блюдо с хрустящими овощами, пышным кускусом и ароматным соусом.

Для соуса:
Томатная паста – 170 гр
Жаренные консервированные перцы – 340 гр
Оливковое масло – 1 ст.л.
Красный лук небольшого размера, нарезанный – 1 шт
Смесь специй Арисса – 2-3 ст.л.
Чеснок сушеный – 1 ст.л.
Оливковое масло – 1/3 стакана
Красный винный уксус – ¼ стакана
Зеленый лук, тонконарезанный – 4 шт

Для кускуса:

Оливковое масло – 3 ст.л.

Сладкий лук небольшого размера, нарезанный – 1 шт

Чеснок большого размера, мелконарезанный – 6 зубчиков

Овощной бульон – 2 стакана

Абрикосы сушеные, нарезанные – 1 чашка

Мускатная тыква небольшого размера, нарезанная мелким кубиком 1,5 см – 1 шт

Цветная капуста небольшого размера, нарезанная на мелкие соцветия – 1 шт

Кабачок среднего размера, нарезанный кубиком 1,5 см – 1 шт

Нут консервированный, промытый и высушенный – 1 банка

Куркума – 2 ч.л.

Имбирь молотый – 1 ч.л.

Перец алеппо – 1 ч.л.

Помидоры сорта Рома, удалить семена и нарезать кубиками – 6 шт

Свежий или размороженный зеленый горошек – ¾ чашки

Свежая кинза, мелкопорубленная – ½ чашки

Кускус – 1 ½ чашки

Для приготовления соуса:

В небольшой сотейник на среднем огне влить 1 ст.л. оливкового масла. Добавить мелконарезанный лук и пассеровать до золотистого цвета. В это время в блендере или кухонном комбайне смешать томатную пасту, жаренный консервированный перец, смесь специй Арисса, чеснок, 1/3 стакана оливкового масла и красного винного уксуса. Превратить содержимое блендера в пюре.

Переложить томатную смесь в миску и приправить солью по вкусу. Добавить свежий зеленый и обжаренный красный лук. Хорошо перемешать.

Для приготовления кускуса:

В большой кастрюле или сотейнике нагреть оливковое масло на медленном огне. Добавить лук с чесноком и пассеровать до

золотистого цвета. Добавить бульон, абрикосы, тыкву, кабачок, цветную капусту, нут, куркуму, имбирь и перец алеппо. Хорошо перемешать и довести до кипения. Накрыть крышкой и томить на медленном огне пока овощи не станут немного мягкими, но имея хрустящую структуру. Этот процесс занимает приблизительно 5-7 минут.

Добавить помидоры, горох, кинзу и кускус. Снять с огня, накрыть крышкой и отставить в сторону на 10 минут.

Снять крышку и взбить готовый кускус вилкой. Положить порцию кускуса на тарелку, приправить небольшим количеством соуса.

СОЛЕНЬЯ И МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ В ПРЯНОЙ КОМБИНАЦИИ

Влюбиться в этот рецепт легко, а тем более, когда он прост в приготовлении и универсален. Вы можете мариновать абсолютно любые овощи и фрукты. Рецепт рассчитан на одну литровую банку.

Уксус (яблочный или белый винный) – 480 мл
Вода – 240 мл
Сахарный песок – 200 гр
Соль – 2 ст.л.
Смесь специй для маринования овощей – 4-5 ст.л.
Овощи (морковь, огурцы, помидоры, перцы, капуста, фасоль и …) – 900 гр
Свежий чеснок, очищенный – 4-8 зубчиков
Несколько веточек свежего укропа

В небольшой кастрюле сделать рассол, добавив уксус, воду, сахар, соль и специи. Довести до кипения. Уменьшить огонь и варить в течение 10 минут. Снять с огня и отставить в сторону.

Подготовить овощи для маринования: помыть, обсушить и при желании нарезать на кусочки нужного размера.

Для сохранения хруста огурцов поместить их в дуршлаг и засыпать льдом. Оставить на 30 минут. Поместить в стерилизованную банку овощи, чеснок и веточки укропа. Налить рассол так, чтобы до верха банки оставалось всего 1,5-2 см.

Закрутить банку крышкой. Овощи можно употреблять уже через сутки, но рекомендуется оставить их минимум на несколько недель.

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ КУРИНЫЙ САЛАТ

Для этого салата вы можете поэкспериментировать с различными средиземноморскими пряными смесями: Прованские травы, Итальянская смесь для салатов, Универсальная средиземноморская смесь специй, смесь специй для овощных блюд и т.д. Ниже я приведу свою версию этого вкусного и сытного салата.

Для маринования курицы:
Оливковое масло – ½ стакана
Бальзамический уксус – 3 ст.л.
Любая средиземноморская смесь специй – 2-3 ст.л. или по вкусу

Мясо с куриных бедер – 900 гр

Для салата:
Тосканская капуста, порубленная – 2 чашки
Брокколи, бланшированная и нарезанная на соцветия – 1 чашка
Сок одного лимона
Кедровые орешки, поджаренные – ¼ чашки

Приготовление маринованной курицы:

Соединить масло, уксус и смесь специй в пластиковом пакете с zip-замком. Зарезервировать 2 ст.л. маринада для последующего использования.

Добавить куриное мясо в пакет и мариновать в течение 1 часа.

Разогреть духовку до 180 °C.

Переложить курицу вместе с маринадом в стеклянную форму для выпечки и поместить в духовку на 30-40 минут.

Приготовление салата:

Переложить куриное мясо в большую миску и остудить.

Добавить капусту кале и брокколи, выдавить сок из лимона и сбрызнуть зарезервированным маринадом. Хорошо перемешать

салат.

Украсить поджаренными кедровыми орешками.

ОБЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ В СОУСЕ ЭНЧИЛАДА

Этот вкусный рецепт жареных овощей в соусе Энчилада требует некоторого времени, однако вы получите удовольствие от самого процесса приготовления. Вы можете выбрать овощи на свой вкус. А ниже я опишу свой любимый рецепт этого блюда.

Помидоры Tomatillos, очищенные, помытые и нарезанные пополам – 6-8 шт

Лук среднего размера, нарезанный на четвертинки – 1 шт

Свежий чеснок, очищенный – 3-4 зубчика

Свежий или сушеный перец чили – 2 стручка

Растительное масло – 2 ст.л.

Овощной или куриный бульон – 2 стакана

Обезжиренные сливки 10-12% – ½ стакана

Овощи на ваше усмотрение, нарезанные произвольно, но не мелко

Смесь специй для Энчилада – 2 ст.л.

Кукурузная тортилья – 12 шт

Сыр Рокфор – 1 чашка

Замочить стручки перца чили в горячей воде на 5 минут, а затем просушить их. Разрезать и удалить семена с перегородками.

Разогреть духовку до 220 ˚С. Поместить в форму для запекания, смазанную маслом, помидоры, чеснок и лук. Запекать в течение 5 минут. Перевернуть овощи и запекать еще 2-3

минуты.

Уменьшить температуру до 200 °C.

В миске смешать нарезанные овощи, 1 ст.л. масла и смесь специй для Энчилада.

Выложить овощи на противень, сбрызнуть маслом и запекать в зависимости от размеров до 25 минут. Во время запекания овощи переворачивать.

Поместить в кухонный комбайн или блендер помидоры, чеснок, лук и чили. Перемолоть, чтобы получилось что-то наподобие пюре.

Влить 1 ст.л. ложку в сотейник и нагреть его на среднем огне. Добавить в него пюре и готовить в течение 5 минут при постоянном помешивании.

Добавить бульон и сливки. Тушить соус на медленном огне в течение 30 минут. Если соус становится слишком густой, добавить немного воды.

Подогреть лепешки тортилья в духовке в течение 1 минуты, чтобы размягчить их.

В форму для выпечки вылить соус и расположить его равномерно по всему дну.

Выложить на каждую лепешку немного овощей, скатать в трубочку и расположить на соус. Проделать все эти действия с каждой лепешкой. Располагать лепешки близко к друг другу, чтобы предотвратить распада лепешки.

Сверху лепешек влить оставшийся соус и поместить поверх него сыр.

Запекать в духовке в течение 10-15 минут.

Вынуть блюдо из духовки и дать ему «отдохнуть» в течение 5 минут.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ФРАНЦУЗСКИМИ ТОНКИМИ ТРАВАМИ

Классический французский картофель фри получится еще более пикантным и аппетитным с добавлением смеси Тонких Трав.

Картофель среднего размера, очищенный, промытый и обсушенный – 4 шт

Оливковое масло – 3 ст.л.

Чеснок сушеный – ½ ч.л.

Смесь Тонких Трав – 2 ч.л.
Морская соль -1 ч.л.
Черный перец грубого помола – ¼ ч.л.

Разогреть духовку до 220 ˚С.

Нарезать картофель на соломку или дольки вашим привычном способом.

Поместить картофельные ломтики в миску и смешать со всеми остальными ингредиентами. Тщательно перемешать содержимое миски, чтобы равномерно покрыть картофель смесью.

Застелить противень фольгой и разместить на него картофель. Если картофель неочищенный, расположить его кожурой вниз. Выпекать в течение 35-40 минут до золотисто-коричневой корочки.

Вынуть из духовки, при необходимости приправить картофель фри солью, и немедленно подавать.

СУПЫ И ЗАКУСКИ

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП СО СМЕСЬЮ СПЕЦИЙ ХАВАЙДЖ

Быстрый в приготовлении суп на основе чечевицы и ароматными пряными нотками смеси Хавайдж. Овощи в свою очередь придадут нужную текстуру этому супу, а цитрусовый аромат лайма завершит баланс.

Растительное масло – 120 мл

Лук крупного размера, нарезанный кубиками – 1 шт

Морковь среднего размера, нарезанная кубиками или натертая на терке – 4 шт

Сельдерей, нарезанный кубиками – 2 стебля

Лук-порей, хорошо промытый от песка, мелконарезанный – 2 шт

Свежий чеснок, крупный, измельченный – 2 зубчика

Смесь специй Хавайдж – 30 гр

Морская соль – 2 ч.л.

Помидоры свежие или консервированные, нарезанные – 360 гр

Чечевица – 450 гр

Овощной или куриный бульон – 3 – 3 ½ л.

Лавровый лист – 1 шт на литр

Лайм, разрезанный на четвертинки – 3 шт

В большой кастрюле разогреть масло на среднем огне. Добавить лук, морковь, лук-порей и сельдерей. Пассеровать в течение 8 минут при постоянном помешивании. Добавить чеснок и уменьшить огонь. Продолжать готовить еще 1-2 минуты.

Добавить смесь Хавайдж и хорошо перемешать содержимое кастрюли. Через 2 минуты добавить соль, помидоры, чечевицу, бульон и лавровый лист. Увеличить огонь до максимума и довести до кипения. Уменьшить огонь и томить с накрытой крышкой в течение 40 минут. Время от времени помешивать и снимать пену. В конце довести суп до вкуса и подавать с лаймом.

МОРКОВНЫЙ СУП СО СМЕСЬЮ КОЛОМБО

Этот сытный и вкусный суп готовят из пышного морковного пюре и бархатистого жареного риса, приправленного смесью Коломбо. Мой рецепт включает также креветки, но вы можете с легкостью заменить их на овощи.

Оливковое масло для пассерования
Лук среднего размера, мелконарезанный – 1 шт
Свежий чеснок, мелконарезанный – 3 зубчика
Свежий имбирь, очищенный и нарезанный – 4 см
Морковь, очищенная и нарезанная – 700 гр
Куриный, овощной или рыбный бульон – 3 стакана
Сухое белое вино – ¾ стакана
Лавровый лист – 1 шт
Смесь Коломбо – ¼ стакана
Морская соль – по вкусу
Кокосовое молоко – 1 банка
Вустерский соус – 1 ст.л.
Сок одного лайма + дольки еще одного лайма для украшения

Коричневый сахар – щепотка
Свежая кинза, нарубленная, для украшения
Креветки – 12 шт
Венгерская паприка – 1 ст.л.
Перец кайенский – 1 ч.л.

Нагреть масло в сковороде или сотейнике и обжарить лук, чеснок, имбирь и морковь в течение 5 минут. Деглазировать сковороду вином, уменьшить огонь и выпарить почти всю жидкость.

Добавить бульон, лавровый лист и 1 ст.л. смеси Коломбо. Накрыть крышкой и томить на медленном огне в течение 15 минут.

Вынуть лавровый лист, поместить содержимое сковороды в блендер или кухонный комбайн и превратить смесь в однородную массу. Во время процесса постепенно добавлять половину кокосового молока. Процедить смесь через сито и вернуть пюре в сковороду на медленный огонь.

Добавить оставшееся кокосовое молоко, Вустерский соус и сахар. Добавить необходимое количество смеси Коломбо. Сбрызнуть соком лайма и довести до вкуса, добавив соль.

Натереть креветки паприкой и кайенским перцем. Обжарить на сковороде до готовности.

Налить порцию супа в миску, добавить несколько креветок и украсить дольками лайма и кинзой.

СУП СКВОШ С ШРИ-ЛАНКИЙСКИМ КАРРИ

Смесь крема, порошка Карри и соуса из хрена делает замечательную основу для этого золотистого супа.

Мускатная (сквош) тыква – 1 шт
Печеное яблоко – 1 шт
Сливочное масло – 25 гр
Лук, нарезанный кубиками – 1 шт
Шри-Ланкийский карри – 1-2 ч.л.
Куркума – ½ ч.л.
Куриный или овощной бульон – 900 мл
Свежий шалфей, нарезанный – 1 ч.л.
Яблочный сок – 150 мл
Соль и свежемолотый перец – по вкусу
Порошок Карри для украшения

Каррированный крем из хрена
Жирные сливки – 4 ст.л.
Соус из хрена – 2 ч.л.
Порошок Карри – ½ ч.л.
Куркума – ¼ ч.л.

Очистить тыкву, удалить семена и нарезать мякоть на кубики среднего размера. Удалить сердцевину у яблока и измельчить мякоть.

В большой кастрюле нагреть масло и добавить лук. Пассеровать в течение 5 минут при постоянном помешивании.

Добавить Карри и куркуму, и продолжать готовить в течение 2 минут.

Влить бульон, добавить тыкву, яблоки и шалфей. Довести до кипения, закрыть крышкой и томить на медленном огне в течение 20 минут до полного размягчения тыквы.

Тем временем приготовить крем из хрена. Для этого взбить сливки, добавить порошок Карри, куркуму и соус из хрена. Отложить в прохладное место.

Поместить содержимое кастрюли в кухонный комбайн и превратить в пюре. Вернуть в кастрюлю, добавить яблочный сок и довести до вкуса, приправив солью и перцем. Томить на самом медленном огне, не допуская кипения.

Подавать суп в миске, добавив 1 ст.л. крема из хрена и посыпав порошком Карри.

ПРЯНЫЙ ИСПАНСКИЙ РИС

Испанская смесь специй позволяет ароматизировать рис, придавая ему традиционные испанские акценты.

Консервированные томаты, нарезанные – 420 гр
Куриный бульон – 1 ½ стакана
Пропаренный белый рис – 1 ¼ чашки

Испанская смесь специй – 4 ст.л.
Сливочное масло – 1 ст.л.

Объединить все ингредиенты в кастрюле средних размеров. Довести содержимое кастрюли до кипения на сильном огне, а затем уменьшить огонь до минимума, накрыть крышкой и варить в течение 20-25 минут.

Снять с огня и отставить в сторону с закрытой крышкой на 5 минут. Подавать в качестве гарнира с основным блюдом.

СУП ХАРЧО С ХМЕЛИ-СУНЕЛИ

Грузинский Харчо представляет собой сытный говяжий суп с добавлением сливового соуса ткемали (который в очень-очень редких случаях может быть заменен на томатный соус), пряных ароматных специй и большого количества свежих пряных трав.

Говяжья грудинка на кости – 1 кг
Вода – 1 л
Рис – ½ чашки
Соль – по вкусу
Лук – 1 шт
Растительное масло – 2-3 ст.л.
Лавровый лист – 2 шт
Душистый перец горошек – 5-7 шт
Соус Ткемали – 2 ст.л. густого или ½ стакана жидкого
Смесь специй Хмели-Сунели – 1-2 ч.л.
Свежий чеснок – 2-4 зубчика
Свежая петрушка и кинза – по 1 среднему пучку

Грудинку нарезать крупными кусками, поместить в

кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, снять пенку, добавить лавровый лист с душистым перцем и томить на медленном огне в течение 2 часов. Вынуть мясо и процедить бульон. Снять мясо с кости и нарезать на небольшие кусочки. Бульон вернуть на огонь и довести до кипения.

Лук нарезать кубиками и обжарить на масле до полупрозрачности. Рис промыть несколько раз в холодной воде и поместить в бульон вместе с кусочками мяса. Приправить солью по вкусу.

Через 10 минут добавить обжаренный лук и варить до полной готовности риса приблизительно 10 минут.

Добавить соус Ткемали и Хмели-сунели в суп. Суп должен получиться с выраженным острым вкусом. При необходимости добавить красный перец. Варить еще 5-10 минут.

В это время измельчить чеснок и мелко порубить петрушку с кинзой. Снять суп с огня, добавить чеснок с зеленью, накрыть крышкой и дать постоять в течение 15 минут. Подавать с кусочком хрустящего хлеба или лавашем.

ТОМ ЯМ

Том Ям – это популярный тайский горячий пряно-кислый суп. Существует несколько вариантов этого супа на основе разных белковых начинок. Рецепт, которым я с вами поделюсь, является

самым популярным и называется Том Ям Кунг. Кунг с тайского переводится как «креветка». И это означает, что центральным ингредиентом в этой версии супа служат именно креветки. Сам рецепт приготовления этого знаменитого супа предельно прост и все основное время занимает подготовка тех или иных ингредиентов. Ниже я опишу свою интерпретацию рецепта, а вы со временем сможете «подогнать» количество ингредиентов и приправ на свой вкус.

Креветки – 20 шт
Шампиньоны среднего размера – 10 шт
Помидоры черри – 10 шт
Калган (можно заменить корнем имбиря) – 5 см
Лемонграсс, очищенный от внешнего слоя – 3-4 стебля
Листья каффир-лайма – 8 шт
Куриный бульон – 2 л
Кокосовое молоко – 500 мл
Красная карри паста, тайская чили паста или том ям паста – 2-5ч.л.
Рыбный соус – 2 ст.л. (или по вкусу)
Соевый соус – 2 ст.л. (или по вкусу)
Красный чили – 4 стручка
Лайм – 1 шт
Кинза для украшения

Сварить классический куриный бульон, процедить, снова довести до кипения и уменьшить огонь.

Нарезать калган на тонкие пластинки, лемонграсс на длинные тонкие кольца, листья каффир-лайма помять руками. Перец чили помыть и просушить. Шампиньоны очистить и нарезать средними дольками, помидоры черри разрезать пополам. Креветки очистить и разрезать на две части вдоль брюшка, очистить от кишечной вены.

Поместить калган, лемонграсс и листья каффир-лайма в бульон. Через минуту добавить стручки перца чили. Варить на медленном огне в течение 5 минут.

Добавить шампиньоны, рыбный и соевый соус и пасту.

Влить сок одного лайма и через 2 минуты добавить кокосовое молоко. Попробовать суп на вкус и при необходимости довести его до вкуса.

Затем добавить креветки с помидорами черри. Варить еще 2-3 минуты и выключить огонь. Подавать, украсив кинзой.

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ

Традиционный американский пирог, который наравне с тыквенным пользуется огромной популярностью. В качестве ароматизатора теста и начинки используется смесь специй для тыквенного пирога. Исходя из названия начинкой выступает практически любой сорт сладкого картофеля.

Для теста:

Сливочное масло, нарезанное на кусочки и охлажденное – 230 гр

Комбинация обычной муки (340 гр) и муки для выпечки кексов (112 гр)

Смесь специй для тыквенного пирога – 1 ч.л.

Морская соль – ½ ч.л.

Ледяная вода – 90-120 мл (количество воды зависит от сорта муки и ее производителя)

Для начинки:

Сладкий картофель, запеченный до мягкого состояния и очищенный – 700 гр

Темно-коричневый сахар – 230 гр

Смесь специй для тыквенного пирога – 1 ст.л.

Яйцо большого размера, разделенное на желтки и белки – 4 шт

Сметана – 110 гр

Мелкая морская соль – ½ ч.л.

Сахарный песок – 150 гр

Для приготовления теста:

Смешать в миске масло, муку, смесь специй и соль. С помощью венчика или миксера взбить массу. Влить ледяную воду и начать процесс вымешивания теста.

Вымешивать тесто до такого состояния пока оно еще прилипает к ладоням, однако уже не оставляет следов. При необходимости добавить немного воды.

После вымешивания теста сформировать шар, поместить его в миску и накрыть пищевой пленкой или полотенцем. Отложить на 1 час.

Раскатать тесто в круг диаметром 30-32 см и толщиной 5-6 мм. Поместить круг в глубокую круглую форму для выпечки диаметром 23 см, сформировав края для будущего пирога. Поместить в прохладное место на время приготовления начинки.

Разогреть духовку до 170˚С

Для приготовления теста:

Нарезать сладкий картофель на большие куски, поместить в миску и приготовить пюре. Добавить коричневый сахар, смесь специй, сметану и яичные желтки. Хорошо перемешать и отставить в сторону.

Взбить яичные белки (комнатной температуры), добавив соль, при помощи венчика или электромиксера. В процессе постепенно вводить сахарный песок. Ввести взбитые белки в картофельную смесь.

Поместить начинку в подготовленное тесто и выпекать на нижней полке духовки в течение 1 ½ часа. Охладить до комнатной температуры, разрезать на порционные куски и подавать вместе со взбитыми сливками и небольшим количеством сметаны.

АМЕРИКАНСКИЙ ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

Этот пряно-сладкий пирог традиционно готовят на День благодаренья и Хэллоуин, используя мякоть тыквы для пирога, а основу для фонариков.

Мука – 1 ¾ чашки
Соль – ½ ч.л.
Сливочное масло – ½ чашки
Яичный желток от одного желтка

Начинка:
Мякоть тыквы – 900 гр
Яйцо большого размера – 2 шт
Светло-коричневый сахар – 6 ст.л.
Золотой сироп – 4 ст.л.
Жирные сливки – 1 стакан
Смесь специй для тыквенного пирога – 1 ст.л.
Соль – 1 ч.л.
Сахарная пудра для напыления

Просеять в миске муку и добавить соль. Ввести сливочное масло в муку и добавить яичный желток. При необходимости влить немного ледяной воды (1 ст.л.). Замесить тесто и оставить на 30 минут.

Для начинки нарезать тыкву на небольшие кубики, поместить в кастрюлю и залить холодной водой, чтобы она покрыла тыкву, и варить до полной готовности. Слить воду, превратить тыкву в пюре и процедить пюре через сито.

Раскатать тесто на слегка присыпанной мукой поверхности. Поместить тесто в форму для выпечки диаметром 23-25 см. Поверх теста положить бумагу для выпечки, а на нее посыпать любую крупу. Это позволит коржу равномерно пропечься. Разогреть духовку до 200 ˚С. Выпекать корж в течение 10 минут. Убрать с коржа бумагу вместе с крупой и вернуть корж обратно в духовку еще на 5 минут.

Уменьшить температуру до 190 ˚С. Поместить мякоть тыквы в большую миску и добавить яйца, сахар, сироп, сливки, смесь специй и соль, и хорошо взбить начинку. Заполнить корж начинкой, поместить в духовку и выпекать в течение 40 минут. Посыпать пудрой и подавать пирог комнатной температуры.

ПРЯНАЯ ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Пряно-кисловатый привкус Чат Масала подтолкнет вас к новым вкусовым экспериментам на поприще приготовления фруктовых салатов. Вы можете приготовить простой салат с такими привычными фруктами как банан или яблоко, а можете испытать новые впечатления, добавив экзотические комбинации из гуавы и манго, например.

Ананас – 1 шт
Папайя – 1 шт
Дыня небольшого размера – 1 шт

Сок двух лаймов
Гранат – 2 шт
Смесь специй Чат Масала – по вкусу
Листья свежей мяты для украшения

Очистить ананас. Удалить сердцевину и нарезать тонкой соломкой или мелкими кубиками. Почистить папайю, разрезать ее пополам и нарезать аналогично ананасу. Дыню разрезать пополам, удалить семена, снять кожу и нарезать.

Разместить фрукты на тарелках и сбрызнуть соком лайма. Гранат разрезать пополам, вынуть семена и посыпать ими каждую фруктовую тарелку. Приправить фруктовый салат смесью специй и украсить листьями мяты.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Хочу поделиться с вами еще одним простейшим рецептом фруктового салата с добавлением Чат Масала.

Банан – 2 шт
Огурец – 2 шт
Апельсин – 2 шт
Яблоко – 2 шт
Клубника – 450 гр
Красный виноград – 2 чашки
Смесь специй Чат Масала – 1-2 ч.л.
Сок лайма или лимона – ½ стакана
Цедра от половины апельсина
Листья мяты или кинзы – 3 ст.л.

Нарезать все фрукты и огурец небольшими кубиками и

поместить в большую миску.

В другой небольшой миске смешать Чат Масала, цедру ½ апельсина и сок (лайма или лимона). Полить смесью фруктовый салат.

Украсить мятой или кинзой и подавать.

ТЫКВЕННЫЕ БУЛОЧКИ С ГАРАМ МАСАЛА

Наверняка в вашем арсенале имеется любимый рецепт булочек с корицей. Сделайте небольшие корректировки в вашем рецепте, добавив тыкву и Гарам Масала, и конечный результат вас приятно удивит.

Для теста:
Цельное молоко, подогретое – ½ стакана
Активные сухие дрожжи – 2 ¼ ч.л.
Сливочное масло – 6 ст.л.
Мука пшеничная – 3 ½ чашки
Светлый или темно-коричневый сахар – ¼ чашки
Сахар гранулированный – ¼ чашки
Соль – 1 ч.л.
Гарам Масала – 1 ч.л.
Тыквенное пюре – 2/3 чашки
Яйцо большого размера – 1 шт
Масло для смазывания

Для начинки:
Светлый или темно-коричневый сахар – ¾ чашки
Сахар гранулированный – ¼ чашки
Соль – по вкусу

Гарам Масала – 2 ч.л.

Для глазури:
Сливочный сыр комнатной температуры – 110 гр
Сахарная пудра, просеянная – 2 стакана
Пахта – 2 ст.л.
Кленовый сироп – 2 ст.л.

В небольшой миске смешать теплое молоко с дрожжами. И оставить на 5-7 минут.

В это время растопить сливочное масло на огне, а затем дать ему немного остыть.

В большой миске смешать муку, сахар, соль и Гарма Масала. Добавить 3 ст.л. сливочного масла, молоко с дрожжами, яйцо и тыкву.

Вымешивать при помощи агрегата для теста или вручную.

После того как тесто вымешено, поместить его в большую, смазанную маслом, миску, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 1 час.

В то время как тесто поднимается приготовить начинку смешав в небольшой миске все ингредиенты для начинки.

Застелить форму для выпечки 22-23 см пергаментной бумагой. Дно и бока промазать маслом.

Как только тесто поднимется в 2 раза, поместить его на поверхность, присыпанную мукой, и раскатать прямоугольник 28х40 см. Смазать верхнюю поверхность теста оставшимися 3 ст.л. сливочного масла. Сверху масла по всей поверхности теста равномерно распределить начинку. На первый взгляд может показаться, что сахара слишком много. Но не переживайте за это и довертись мне.

Свернуть тесто в плотный спиралевидный рулет, начиная с длинного края.

Разрезать рулет на кусочки толщиной 2,5-3 см с помощью тяжелого ножа, используя возвратно-поступательные движения, избегая давления сверху ножа. Оперируйте именно этим диапазоном толщины, иначе в последствии булочки могут подгореть или наоборот не дойти.

Поместить булочки в форму для выпекания так, чтобы они соприкасались друг с другом, но не слишком плотно. Сверху распределить сахаром, который выпал при предыдущих процессах формирования булочек.

Накрыть крышкой и оставить в теплом месте на 45 минут.

Разогреть духовку до 180 °С. Запекать в течение 25 минут.

В то время как булочки находятся в процессе запекания, приготовить глазурь. Взбить миксером сливочный сыр пока он не станет легким и пышным. Продолжать взбивать сыр и постепенно вводить в него сахарную пудру, пахту и кленовый сироп.

Нанести глазурь на горячие булочки. Подавать теплые или остудить перед подачей.

ПЕЧЕНЬЕ В ПРЯНИЧНОЙ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Эти пряные печенья отлично подойдут с горячим чаем или молоком, кофе или какао.

Сливочное масло – 100 гр
Темно-коричневый сахар – 1 ¼ чашки
Яйцо – 1 шт
Патока – ¾ стакана
Кленовый сироп – ¼ стакана
Мука– 2 ¼ чашки
Пряничная смесь специй – 3 ст.л.
Корица молотая – ½ ч.л.
Сода для выпечки – 1 ч.л.
Соль – ½ ч.л.

Взбить сливочное масло и ввести в него сахар. Затем добавить яйцо, патоку и кленовый сироп. Тщательно перемешать.

В отдельной миске смешать все сухие ингредиенты.

Соединить сухую и масляно-сахарную смеси вместе и хорошо перемешать с помощью деревянной ложки. Накрыть крышкой и отложить жидкое тесто в сторону на полчаса.

Разогреть духовку до 160-165 ˚С и застелить противень бумагой для выпечки.

С помощью чайной ложки сформировать и раскатать между ладонями небольшие шарики из теста. Расположить шарики на противень так, чтобы между ними было приблизительно 2,5-3 см. намочить пальцы в теплой воде и приплюснуть каждый шарик.

Выпекать в течение 10-13 минут до коричневого цвета. Вынуть из духовки и охладить.

ТОРТ QUATRE EPICES

Оригинальный вариант комбинации французской смеси из четырех специй и наивкуснейшего десерта.

Для торта:

Сливочное масло, растопленное – ½ чашки

Коричневый сахар – 1 стакан

Цедра одного апельсина
Яйцо большого размера – 2 шт
Мука пшеничная – 1 1/3 чашки
Французская смесь четырех специй – 2 ч.л.
Какао несладкий – 2 ст.л.
Порошок для выпечки – 1 ч.л.
Сода для выпечки – ½ ч.л.
Соль – ½ ч.л.
Пахта – ½ стакана

Для глазури:
Сливочное масло – 2/3 чашки
Мед – ¼ чашки
Французская смесь четырех специй – 1 ч.л.
Сливки 15-20% жирности – 2 ст.л.
Лимонный сок – 1 ½ ст.л.
Сахарная пудра – 3 чашки
Поджаренный и раздавленный грецкий орех – 2/3 чашки

Торт:

Разогреть духовку до 180 ˚С. В большой миске взбить размягченное сливочное масло и смешать с сахаром и цедрой. Добавить яйца и продолжать взбивать.

В другой миске просеять муку и все остальные сухие ингредиенты для торта.

Смешать жидкое тесто с 1/3 муки (и сухих ингредиентов) и половиной пахты. Постепенно продолжать вводить в тесто всю оставшуюся муку и пахту. Положить тесто в прямоугольную или квадратную форму для выпечки размером 22-23 см и поместить в духовку на 20-30 минут. Готовность проверяется методом проникновения в тесто зубочистки.

Вынуть из духовки и оставить остывать на 10 минут. Вынуть торт из формы и перевернуть его, чтобы нижняя сторона тоже остыла.

Глазурь:

В небольшой кастрюле подогреть сливочное масло на огне ниже среднего в течение 10-15 минут. Вылить в миску и дать остыть.

Поместить миску с маслом в холодильник на 30 минут. По прошествии 30 минут добавить к маслу остальные ингредиенты кроме орехов и взбивать миксером до пышности в течение 1-2 минут.

Разделить торт горизонтально на две половины при помощи ножа. Аккуратно отложить верхнюю часть торта в сторону. Поместить нижнюю часть торта в большую миску или на разделочную доску и смазать верх половиной глазури. Накрыть нижнюю часть торта верхней и сверху нанести вторую половину глазури и посыпать орехами.

СОУСЫ И МАРИНАДЫ

МАРИНАД ДЛЯ СТЕЙКА

Этот маринад идеален не только со стейками, но также со свиными отбивными, рыбой, овощами и даже грибами. Попробуйте взбить маринад с ¼ стакана майонеза и получите отличную салатную заправку или соус для овощей гриль.

Красный винный уксус – ¼ стакана
Апельсиновый сок – ¼ стакана
Оливковое масло – ¼ стакана
Вустерский соус – 1 ч.л.
Смесь специй для барбекю – 1-2 ст.л.

Соединить все ингредиенты вместе и хорошо перемешать. Мариновать 1 кг стейка или бифштекса в течение 30-60 минут. Вынуть стейк из маринада, удалить его излишки и, при желании, натереть смесью специй для барбекю. Приготовить стейки на гриле или сковороде до нужной степени прожарки.

СОУС АДОБО

Этот соус можно хранить в холодильнике в течение нескольких дней. Великолепен с овощами, свининой и курицей, запеченными в духовке. Его так же можно использовать в качестве основы к соусу для пиццы. В этом случае количество бульона следует уменьшить.

Смесь специй Адобо – 4 ст.л.
Вода – 2 ст.л.
Оливковое масло – 2 ст.л.
Яблочный уксус – ½ стакана
Куриный или овощной бульон – 2-4 стакана

В небольшой миске соединить смесь Адобо, воду и масло. Размешать, чтобы получить густую пасту. Добавить уксус и снова тщательно перемешать. Поместить смесь в небольшую кастрюлю и варить в течение 6-8 минут.

Добавить бульон и довести до кипения. Томить на медленном огне в течение 30-45 минут, в зависимости от желаемой густоты, при необходимости подливая бульон.

СОУС ФАХИТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

Попробуйте приготовить этот замечательный соус и использовать его с вашей любимой пиццей.

Оливковое масло – 1 ст.л.

Свежий чеснок, измельченный – 2 зубчика
Томатная паста – 1 ст.л.
Томатное пюре – 2 стакана
Смесь специй Фахита – 3 ст.л.

В небольшом сотейнике нагреть оливковое мало на среднем огне и добавить чеснок. Обжаривать до раскрытия аромата.

Добавить томатную пасту и готовить в течение 1 минуты. Затем добавить томатное пюре и смесь специй Фахита.

Довести смесь до кипения и варить в течение 10 минут при постоянном помешивании.

ЙОГУРТОВЫЙ СОУС АРИССА

Этот невероятный соус вобрал в себя теплые и пряные ароматы смеси специй Арисса, сладковатый сбалансированный привкус черного чеснока и, прохладу и терпкость йогурта. Йогурт помогает снизить острые ноты смеси Арисса, поэтому добавляйте его по своему вкусу и желаемому уровню остроты. Применение этого соуса безгранично: используйте его для шаурмы, для стейка, рыбы, овощей или в качестве альтернативной замены привычному вам майонезу.

Смесь специй Арисса – 2 ст.л.
Томатная паста – 1 ч.л.
Черный чеснок – 2 зубчика
Листья свежей мяты или базилика, крупнонарубленные – 2-3 ст.л.
Греческий йогурт – 3 ст.л.

Поместить все ингредиенты в блендер или кухонный комбайн и смешать до получения однородной массы.

МОНРЕАЛЬСКИЙ МАРИНАД ДЛЯ СТЕЙКА

Вероятно, это один из самых легких, популярных и вкусных маринадов для стейков и бифштексов. Я делюсь с вами его рецептом, а вам остается лишь опробовать и насладиться им.

Монреальская смесь специй – 20 гр
Растительное или оливковое масло – ¼ стакана
Вода – ¼ стакана
Красный или белый винный уксус – 2 ст.л.
Говядина, свинина или баранина – 0,7 кг

Соединить в небольшой миске смесь специй, масло, воду и уксус. Хорошо перемешать. Зарезервировать 2 ст.л. маринада. Поместить мясо в большую неглубокую посудину и залить маринадом.

Поместить в прохладное место на 15-60 минут. Вынуть мясо из маринада, а сам маринад утилизировать.

Приготовить на гриле или сковороде мясо до желаемой степени прожарки, поливая зарезервированным маринадом. Дать мясу «отдохнуть» и подавать с соусом, салатом и гарниром.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В завершении я хочу поделиться с вами последним советом: начните наконец использовать специи и пряности в вашей повседневной готовке! Пробуйте, экспериментируйте, фантазируйте и вот уже через некоторое время вы заметите первые результаты. Ведь если вы не начнете сейчас, то так и будете вкушать пресную еду, лишенную поразительных вкусовых и ароматических комбинаций.

Вы только представьте насколько это божественно совмещать специи со своими любимыми блюдами! Насколько это не сложно и как это здорово, например, холодным, зимним, субботнем вечером смаковать теплый глинтвейн с ароматной смесью из бадьяна, корицы, кардамона и душистого перца; к дополнению к сельди добавить в пышное пюре немного сливочного масла, приправленного базиликом и посыпать свеженарезанный лук терпким и пряным сумахом; выпить кружку горячего чая с притягательной, ароматной и полезной смесью Чай Масала; добавить щепотку орегано в томлённое в сотейнике жаркое; освежить бурлящий в казане зирвак для плова этими до боли знакомыми семенами зиры и золотистым порошком куркумы; насладиться приготовленной выпечкой с добавлением корицы, гвоздики и семян ванили; запечь вашу любимую рыбу в духовке, приправив ее сладковато-пряными горошками розового перца и семенами фенхеля; пожарить кусок сочного пряного стейка и приправить его соусом для барбекю со слегка жгучей паприкой; приготовить курицу карри с добавлением одноименного порошка; освежить фарш для тефтель не обычной солью, а сванской…

Теперь в ваших руках мощные и поистине ценные знания, которыми владеют далеко не каждые повара, а тем более кулинары любители. Вас больше нельзя назвать новичками в кулинарии, и я искренне надеюсь, что, изучив эту книгу, вы уже начали свое яркое и увлекательное путешествие в чарующий мир

ароматных специй и пряных комбинаций!

По всем вопросам и предложениям: spice.cramer@gmail.com